



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SEBZELİ KEBAP (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı  
Gaziantep Ticaret Odası

1 kg kebablık zırh kıyması (1,5 tatlı kaşığı tuz eklenmiş)  
1 demet maydanoz  
250 g taze sarımsak  
1 çay kaşığı karabiber

Eti maydanoz, sarımsak ve tuz ile beraber zırhta çekin.

İyice yoğurduktan sonra limon büyüklüğünde parçalara ayırın. Eti, elinizi ıslatarak, kıyma kebabında olduğu gibi yassı veya dörtgen şişlere dizin. Avucunuz ve parmaklarınız arasında sıkarak boğum boğum şekil verin.

Harı geçmiş kömür ateşinde aynı yönde sık ak çevirerek yakmadan pişirin. Karabiber ekleyin ve hemen servis yapın. İnce pide ekmek, yeşil salata, maydanoz piyazı ve ayran ile birlikte sunun.

Not: Sebzelı kebabı, simit kebabı gibi fırında da yapabilirsiniz. Bu kebapta sebze ifadesi, yeşillik yerine kullanılıyor. Kebab, içine katılan maydanoz ve taze sarımsak sayesinde sebzelı olarak anılıyor. Farsçada ot veya yeşillik anlamını taşıyan sebze sözcüğü, Gaziantep'de kimi zaman bu anlama geliyor. Bahar gelince küçük yapraklı ama lezzetli bahçe maydanozu ve taze sarımsak ile yapılan bu kebab aynı zamanda samsaklı bahtenizli kebab olarak da adlandırılıyor.