



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİMİT KEBABI (GAZİANTEP)

- 4 tane patates
- 3 bardak köftelik bulgur
- 500 gram kıyma
- 1 kaşık tuz--karabiber
- 2 kaşık salça
- 3 diş sarımsak
- 2 kaşık margarin
- 2 tane yumurta
- 4 tane yeşil biber
- 4 tane domates
- 1 bardak sıvı yağ

İlk önce bulgurumuzu ılık suyla ıslatıp ağzını kapatalım patateslerimizi soyup parmak şeklinde kesip sıvı yağda kızartalım bulgurumuzu leğene alıp içine domates ve biber hariç tüm malzemeyi katıp yuğura lım iyice özleşen harcımız dan limon büyüklüğünde parçalar alıp kızarttığımız patatesleri ortasına koyup elinizle kapatalım fırın tepsisine dizelim domatesleri dilip kenarlarına koyalım biberleri de etrafına koyup margarinden parçalar yapıp aralarına dizelim 1 bardak suya 1 kaşık salça koyup sos yapıp üzerine dökelim fırında kızrana kadar pişirelim yanında pişmiş domates ve biberleri koyun ben salatayla servis ettim istediğiniz garnitürle servis edebilirsiniz

