



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİMİT KEBABI (GAZİANTEP)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

1 Kg orta yağlı kıyma
200 gr köftelik simit
1 baş soğan
5-6 diş sarımsak
Nane
Karabiber
Tuz

Simit çok az su ile ıslatılır. Kebapçıların deyimi ile soğutulur. soğan ve sarımsakların ince doğranarak (ince doğranmazsa kıyma dağılıbilir) soğutulan simide eklenir biraz yoğrulur. Köfte yumuşayınca kıyma ve baharatlar konur iyice yoğrulur köfteden ceviz büyüklüğünde parçalar alınarak şişe geçirilir elle düzeltilerek köftenin şişin etrafına eşit oranda sarılması sağlanır orta hararetili ateşte şişler sık çevrilerek pişirilir. Sıcak olarak servis yapılır.

