



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİMİT KEBABI (GAZİANTEP)

<https://www.sabah.com.tr>

1,5 su bardağı ince bulgur
Yeteri kadar su
250 gram yağlı kıyma
5-6 diş dövülmüş sarımsak
8-10 dal kıyılmış nane
1 adet kırmızı biber
1'er tatlı kaşığı çekilmiş kişniş, kimyon
Tuz
Karabiber
Şişlere geçirmek için;
8-10 diş sarımsak

Bulguru geniş bir tepsiye alın. Üzerine geçecek kadar su ilave edip, elinizle ekmek ıslatır gibi hafifçe ıslatın. Tepsinin bir tarafına alın, diğer tarafına kıyma, sarımsak, nane, kıyılmış kırmızı biber, kişniş, kimyon, tuz ve karabiberi alıp, iyice yoğurun. Sonra ıslattığınız bulguru azar azar bu karışıma ilave edip, tekrar 10-15 dakika yoğurun. Harçtan limon büyüklüğünde parçalar koparın ve elinizle şekil verin. Bir diş sarımsak, bir köfte sıralamasıyla şişe geçirin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırının ızgara bölümünde (Kurumaması için kontrol ederek) 8-10 dakika pişirin. Lavaş ve közlenmiş domates, biber, soğan ve sarımsakla birlikte sıcak olarak servis yapın.

