



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİMİT KEBABI (GAZİANTEP)

1 su bardağı ince bulgur
1 su bardağı ılık su
700 gram dana kıyma (tek çekim kebablık zırh kıyması)
2 çay kaşığı tuz
1,5 çay kaşığı karabiber
1 yemek kaşığı toz kırmızı biber
1,5 tatlı kaşığı nane
2 diş sarımsak

Geniş bir yoğurma kasesinde bulguru ılık suyla karıştırın ve bulgurlar hafif şişene kadar bekleyin. Bulgurlar şiştikten sonra spatula yardımıyla havalandırdıktan sonra kıyma, tuz, karabiber, kırmızı toz biber, nane ve rendelenmiş sarımsağı ekleyip kıymayı çok ezmeden yoğurmaya başlayın. Hazırladığınız bulgurlu kıyma harcını ıslattığınız şişlere ince ve eşit olacak şekilde köfteler halinde hazırlayın ve pişirme kağıdı serili fırın tepsisine yerleştirin. 200 derece ısıtılmış fırında 25 dakika pişirin. Soğanlı sumak ve taze ekmekle servis edin.

