



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİMİT KEBABI (GAZİANTEP)

- 1 kg kebablık zırh kıyması (1½ tatlı kaşığı tuz eklenmiş)
- 1 bardak simit (ince bulgur)
- 1 bardak ılık su
- 1 küçük baş sarımsak
- 1 yemek kaşığı toz kırmızıbiber
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 1 çay kaşığı karabiber

Simit ve ılık suyu çukur bir kap içine koyun ve 15-20 dakika bekletin. Bu süre içinde simit suyu bünyesine çekecek ve biraz yumuşayacaktır. Sarımsağı dişlere bölün, ayıklayın ve çok ince kıyın. Tuzu ekleyin. Tuz sarımsağın suyunun çıkmasını ve yumuşamasını sağlayacaktır. Simit içine kıyma, toz kırmızıbiber, karabiber, kimyon, nane ve kıyılmış sarımsakları ekleyin. 5-10 dakika köfte yoğurur gibi yoğurarak malzemeyi iyice karıştırın. Hazırlanan simitli kıymadan avuç içi parçalar alıp önce şişe tutunması sağlayın. Avucunuzu ıslatıp parmakların yardımı ile şişte düzgünce şekil verin. Şişteki etin mangal boyunu geçmemesine dikkat edin. Harı geçmiş kömür ateşinde aynı yönde sık sık çevirerek yakmadan pişirin.

NOT: Fırında pişirmek için, şişe geçirdiğiniz kebabı şeklini bozmadan yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin. Bu işlemi kıyma bitinceye kadar tekrarlayın ve tepsiye yan yana düz olarak dizin. Üzerine yarım bardak su serpiştirin, 200-220 derecelik fırında 35-40 dakika pişirin. Kebabın kurumasını engellemek için fırının zeminine bir kap su da koyabilirsiniz. Gaziantep'te köftelik ince bulgura simit denir. İstenirse içine kuru nane ve sarımsak yerine mevsiminde tazeleri de kullanılabilir. Arzu edenler veya mangal yakma imkânı olmayanlar bu kebabı fırında da pişirebilir.