



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİMİTLİ KIYMA KEBABI (GAZİANTEP)

Duru Köftelik Bulgur 1 su bardağı
Su 1/2 su bardağı
Soğan 1 orta boy
Sarımsak 3 diş
Kırmızı taze biber 1 orta boy
Kıyma (orta yağlı) 2+1/2 su bardağı
Nane 1 tatlı kaşığı
Karabiber 1 tatlı kaşığı
Pul biber 1 tatlı kaşığı
Tuz 2 tatlı kaşığı

Bulgur geniş bir kap içinde sıcak su ile yumuşayınca kadar (30 dakika) ıslatılır. Diğer taraftan soğan ve sarımsaklar soyulur ve yıkanır. Soğan rendelenir. Sarımsaklar çok ince kıyılır yada ezilir. Kırmızı biber yıkanır, çekirdekleri temizlenir ve çok ince kıyılır .Bulgura kıyma, soğan, sarımsak, kırmızıbiber, nane, pulbiber, karabiber ve tuz ilave edilerek iyice yoğrulur. Şişlere bütün olarak geçirilerek ızgarada pişirilir ve sıcak olarak servis yapılır. (Halıcı 1991)

NOT: Gaziantep yöresinde yaygındır.

[ML® Simitli Köfte için tıklayın](#)

