



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOĞAN KEBABI (GAZİANTEP)

1 kilogram kuru soğan (mandalina büyüklüğünde soğanlar kullanın)

350 gram az yağlı kıyma

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı kırmızı toz biber

2 çay kaşığı tuz

Sosu için:

Çeyrek çay bardağı nar ekşisi

1 tatlı kaşığı domates salçası

1,5 çay bardağı su

Kıymayı yoğurma kabına alın.

İçine tuz, karabiber ve kırmızı biber ekleyip 5 dakika kadar yoğurun.

Kıymadan soğan sayısı kadar parça koparıp elinizle yuvarlayın ve kenara alın.

Soğanların tepelerindeki kökleri kesin. Soğanların en dış kabuklarını da ayıklayın.

Soğanların orta katmanlarını dikkatlice çıkarın ve hazırladığınız kıyma toplarını bu boşluklara doldurun.

Soğanları tepsiye dizin.

Fırını 250 dereceye ayarlayıp önceden ısıtın.

Tepsiyi fırına verip soğanların ve köftelerin rengi değişene kadar pişirin.

Salça, nar ekşisi ve suyu bir kasede iyice çirpin.

Soğanları fırından alıp üzerine bu sosu gezdirin.

Tepsiyi üzerini alüminyum folyoyla kapatıp yeniden fırına verin ve 10-15 dakika daha pişirin.

Sıcak servis yapın.

