



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞAN KEBABI (GAZİANTEP)

2 kg kebablık soğan (arpacık)
800 gr yağlı kıyma
Yarım su bardağı nar ekşisi sosu
Tuz
Karabiber
Kırmızıbiber
1,5 su bardağı su

Soğanlarımızın iki ucunu kesiyoruz ve bol suda yıkıyoruz.
Dıştan bir zar kabuğu soyulacaktır. Tamamen soyulmamasına dikkat edin, kurumaması için kabuklar gerekli.
Kıymamızın içine biraz tuz, karabiber ve kırmızı toz biber ekleyerek yoğuralım.
Soğanları fotoğrafta görüldüğü gibi tepeden aşağı doğru keselim; midye gibi açılıncaya dek.
Kıymalardan küçük küçük toplar yapıp, soğanlarımızın aralarına yerleştirelim.
Sonra da tüm soğanları tepsiye yanyana dizelim.
Bir bardak suya biraz tuz ilave edip tepsinin üzerine gezdirelim.
200 derece fırında yarım saat pişirelim.
Yarım su bardağı nar ekşisi sosuna yarım su bardağı su ekleyerek karıştıralım ve fırındaki yemeğimizin üzerine gezdirelim.
Yarım saat daha 200 derecede pişirelim.
Lavaş ve piyazla, yanında bir bardak ayranla servis edebilirsiniz.

