



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞAN KEBABI (GAZİANTEP)

2 kg küçük boy soğan

1 kilo kıyma

Karabiber

Tuz

Pul biber

Sosu İçin:

2,5 yemek kaşığı nar ekşisi

1 yemek kaşığı zeytinyağı

Yarım limonun suyu

1 çay bardağı su

Kıymanın üstüne karabiberi, pul biberi ve tuzu ekleyip geniş bir kapta kıvam alıncaya kadar yoğurun. Kıyma harcından, soğanların boyutuna uygun miktarda parçalar koparıp köfte haline getirin. Bu köfteleri, daha önceden kestiğiniz soğanların ortasına yerleştirin. Fakat, soğanları tam olarak ikiye bölmediğinizden emin olun. Diğer aşamada kebabın üzerine sıvı yağ ekleyin. 200 derecede ısıttığınız fırınıza tepsinizi yerleştirin ve 40 dakika pişirin. Bu sırada sos için bütün malzemeleri karıştırın. 40 dakika sonra tepsiyi fırından çıkarın ve sosunuzu dilediğiniz miktarda kebabın üzerinde gezdirin. Soslamış olduğunuz kebabı yaklaşık on dakika daha fırınladıktan sonra servis yapabilirsiniz.

