



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEPSİDE SOĞAN KEBABI (GAZİANTEP)

500 gram dana etinden çekilmiş kıyım kıyma
Yaklaşık 1 kilo arpacık soğandan biraz büyük soğan
Bir tatlı kaşığı biber salçası
Bir çay kaşığı domates salçası
Pul biber, tuz ve karabiber
Bir buçuk su bardağı ılık su
3 yemek kaşığı nar ekşisi

Yalnız bir kere çekilmiş kırmızı etten elde edilen kıymanın içine tuz karabiber pul biber ekleyip iyice yoğurun.
Ceviz büyüklüğünde parçalar olarak yuvarlayın.
Bir köşeye köfteleri koyup soğanları kabuklarıyla beraber iyice yıkayın.
Tam ortadan ikiye bölün. İçine köfteleri yerleştirin.
Bir buçuk su bardağı ılık suyun içine salçaları koyun karıştırın.
Tepsiye dizdiğiniz soğan kebablarının üzerine bu suyu gezdirerek dökün.
Isıtılmış fırının içerisine tepsiyi koyup 45 dakika bekleyin.
Fırından çıkartıp üzerine nar ekşisini dökerek servis edin.

