SOĞAN KEBABI (GAZİANTEP)

Köfte için:
500 gram dana kıyma
1 büyük soğan (rendelenmiş)
2 diş sarımsak (ezilmiş)
1 yumurta
2 yemek kaşığı galeta unu veya ekmek kırıntısı
Yarım demet maydanoz (ince kıyılmış)
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı pul biber
Tuz ve karabiber (damak zevkinize göre ayarlayabilirsiniz)
Sıvı yağ (kızartmak için)
Soğan Kebabı için:
4 büyük boy kuru soğan
2 büyük domates
2 yeşil biber
2 yemek kaşığı sıvı yağ (tercihen zeytinyağı)
2 yemek kaşığı salça (biber veya domates salçası tercih edebilirsiniz)
Tuz ve karabiber (damak zevkinize göre ayarlayabilirsiniz)
Kekik veya kimyon (isteğe bağlı, ete lezzet vermek için)

Bir karıştırma kabında kıymayı, rendelenmiş soğanı, ezilmiş sarımsağı, yumurtayı, galeta unu veya ekmek kırıntısını, ince kıyılmış maydanozu, kimyonu, pul biberi, tuz ve karabiberi bir araya getirin.
Malzemeleri iyice yoğurun ve köfte harcını oluşturun.
Köfte harcından ceviz büyüklüğünde parçalar alın ve elinizde yuvarlayarak köfteleri hazırlayın.
Büyük boy kuru soğanların kabuklarını soyun ve ortadan ikiye kesin.
Her yarım soğanın içine önceden hazırladığınız köftelerden yerleştirin ve soğanın diğer yarısını üzerine kapatın.
Böylece köfteler soğanın içinde kalacak şekilde hazırlayın.
Domatesleri ve biberleri doğrayın.
Geniş bir tavada veya derin bir tencerede sıvı yağı ısıtın. Soğan kebabını tavada her bir tarafı kızarana kadar pişirin.
Ardından salçayı ekleyin ve kısa bir süre daha kavurun. Eğer baharat kullanacaksanız, toz kırmızı biber, tuz, karabiber ve isteğe bağlı olarak kekik veya kimyonu da ekleyin.
Domates ve biberleri ekleyin ve soğanlar yumuşayana ve etler pişene kadar kısık ateşte pişirmeye devam edin.
Gerekirse az miktarda su ekleyebilirsiniz, ancak sosu fazla sulu olmamalıdır.
Soğan kebabını pilav veya lavaş eşliğinde servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:175085 • adı:Soğan Kebabı (Gaziantep) • gönderen:gül • indirme tarihi:21.05.2024 - 14:37