



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞAN KEBABI (GAZİANTEP)

6 kişilik
1 kg orta boy soğan
Yarım kg kıyma
1 çorba kaşığı nar ekşisi
1 çorba kaşığı salça
Yarım kahve fincanı
sıvıyağ
Karabiber
kimyon
Pulbiber
tuz
1 su bardağı su

1 Soğanların baş kısımlarını kesip, kabuklarını soyun. Ortalarından boyuna kesip, İnce bir dilim çıkarın.
2 Köfteleri hazırlamak için kıyma, tuz, karabiber, kimyonu karıştırın. Kestiğiniz soğanların sayısı kadar yuvarlak ve yassı köfteler hazırlayın.
3 Her soğanın ortasındaki keşiğe bir köfte yerleştirin. Soğanların üzerine sıvıyağ gezdirin. Sebzeler hafifçe yumuşayana dek fırında pişirin. Yarı yarıya piştiğinde tepsiyi fırından alın. Ayrı bir kaptaki salça, nar ekşisi, tuz, pulbiber ve suyu karıştırın. Bu sosu soğanların üzerine gezdirin. Tepsiyi tekrar fırına alıp, soğanların üzeri kızarana dek pişirin.

Not: Antep yöresine ait olan bu yemeği baharda taze sarımsakla da hazırlayabilirsiniz. Bunun için sarımsaklar kuruyup, kabuklanmadan, henüz çok tazeyken kullanılmalı. Yapımında ise yuvarlak ve yassı köfteleri tepsiye sıralayacak, üzerine de diş sarımsakları dizeceksiniz.



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 13.02.2019