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 kesiğe bir köfte yerleştirin. Soğanların üzerine sıvıyağ gezdirin. Sebzeler hafifçe yumuşayana dek fırında pişirin. Yarı yarıya piştiğinde tepsiyi fırından alın. Ayrı bir kapta, salça, nar ekşisi, tuz, pulbiber ve suyu karıştırın. Bu sosu soğanların üzerine gezdirin. Tepsiyi tekrar firma 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

© lezzetler.com tarif no:35504 • adı:Soğan Kebabı (Gaziantep) • gönderen:müşteri • indirme tarihi:10.05.2024 - 21:58