SOĞAN KEBABI (GAZİANTEP)

Gaziantep İl Emniyet Müdürlüğü

500 gr. yağlı kıyma,
1 kg. küçük kuru soğan,
1 kahve fincanı nar pekmezi

Kıymaya biraz tuz ve karabiber konur ve az suyla yoğrulur. Etler ceviz büyüklüğünde parçalar kopartılarak yuvarlak köfteler yapılır. Soğanlar iri ceviz büyüklüğünde ikiye bölünür. Şişe bir köfte bir soğan saplanır. Mangalda pişirilir. Pişirilen kebaplar bir tepsiye dizilir. Üzerine sulandırılmış nar pekmezi veya az su gezdirilir, ateşte 10 dakika ağzı kapalı kapta bekletilir ve servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:5335 • adı:Soğan Kebabı (Gaziantep) • gönderen:naz • indirme tarihi:23.04.2024 - 18:09