



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞAN KEBABI (GAZİANTEP)

500 gr. yağlı kıyma
10-12 küçük boy kuru soğan
1/2 çay bardağı nar ekşisi
Kırmızı pul biber
Karabiber
Tuz

Kıymaya 1 çay kaşığı kırmızı pul biber, 1/2 çay kaşığı karabiber ve göz kararı tuz eklenir, iyice yoğrulur ve ceviz büyüklüğünde yassı köfteler yapılır. Soğanlar soyulmadan, iki parçanın birbirinden ayrılmamasına dikkat edilerek yan taraflarından ikiye kesilir. Kesilen soğanların ortalarına köfteler yerleştirilir. İçinde köfte olan soğanlar şişe geçirilerek ızgarada pişirilir. Pişen soğanlar bir tencereye alınır ve üzerlerine nar ekşisi ve 2 kaşık su gezdirilir. Orta ateşte 5-10 dakika daha kapağı açılmadan pişirildikten sonra servis edilir.