



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞAN KEBABI (GAZİANTEP)

<https://www.gaziantepmutfagi.org>

750 g kebablık zırh kıyması (1 tatlı kaşığı tuz eklenerek yoğrulmuş)
1 kg kebablık küçük soğan
3-4 yemek kaşığı nar ekşisi
1/2 bardak ılık su
1/2 tatlı kaşığı tuz

Kebablık kıymayı, et ve kuyruk yağını tuz ile zırhta kıyarak hazırlayın.

Evde bunu yapamayanlar kasaba hazırlatabilir.

Soğanların baş ve sap kısımlarını derince kesin ve dıştaki ince zar gibi kabuğunu temizleyip yıkayın.

Şişlere önce soğanları, sonra ceviz büyüklüğünde kıymayı art arda saplayın.

Parmaklarınızı hafif ıslatarak kıymalara soğan gibi düzgün şekil verin.

Mangalın boyuna göre 5-6 soğan ve 4-5 kıyma olacak şekilde şişi tamamlayın.

Harı geçmiş mangalda aynı yönde sık sık çevirerek pişirin.

Soğanın yüzünü fazla yakmamaya gayret edin.

Pişen kebabları, soğanların dıştaki yanan kabuklarını çıkararak, kapaklı uygun bir tepsi veya kaba yerleştirin.

Birbiri üstüne kapatılacak şekilde kenarları olan derince bakır veya metal iki tabak da bu işi görebilir.

Nar ekşisini yarım bardak ılık su ile karıştırıp kebabın üstüne dökün.

Yaklaşık 1 tatlı kaşığı kadar tuz ekleyip harmanlayın ve kapağını kapatın.

Mangal veya ocağın kenarında hafif ateşte terlemeye bırakın.

Böylece soğanların biraz daha yumuşaması sağlanır.

Yaklaşık 8-10 dakika içinde soğanlar demlenecek, ekşiyi içine çekerek yumuşayacak ve lezzetlenecektir.

Yerken pide arasına soğanları ve etleri yayın, üzerine de terleme suyundan dökerek dürüm şeklinde sarın.

Not: Soğan kebabını, simit kebabı gibi fırında da yapabilirsiniz.

Soğan kebabının lezzeti soğanı terletmekten gelir. Ateşte pişen soğanlar bir sahan içinde biraz su ve nar ekşisi ile üzerine ikinci sahan kapatılarak mangalın kenarında bir süre bekletilir. Böylece soğanlar iyice yumuşar ve tadı demlenir.

Soğan kebabında genellikle soğanlar boyuna ikiye bölünerek şişe saplanır.

Bu tarifte ise küçük soğanlar bütün olarak kullanılmıştır.

Bütün olarak pişen soğanın tadı demlenince daha iyi ortaya çıkar.

Kesik soğanda yanan iç yüzey acımsı bir tat verebilir, soğanın öz suyu pişme esnasında kısmen mangala damlayıp ziyan olabilir.

Kebablık küçük soğanları bütün olarak kullanırsanız hem görsel olarak daha güzel bir sonuç elde edersiniz, hem de soğanların suyu içinde kalır, terleyince daha iyi yumuşar ve soğanın kendi öz tadını daha yoğun hissedersiniz.

Dürüm yaparken maydanoz piyazı, karabiber ve pul kırmızıbiber ekin.

Turp, tere ve ayran ile birlikte ikram edin.



© lezzetler.com tarif no:86388 • adi:Soğan Kebabı (Gaziantep) • gönderen:siyami • indirme tarihi:03.04.2025 - 08:33