



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞAN KEBABI (GAZİANTEP)

1 kg kebablık soğan
600 gr az yağlı kıyma
1 çorba kaşığı tereyağı
2 tatlı kaşığı tuz
2 tatlı kaşığı kara biber
3 yemek kaşığı nar ekşisi
1/2 su bardağı su

Önce soğanlarımızı iki taraflı baş kısımlarını kesip yıkayalım.

Kıymamızı ertiğimiz tereyağında tuz ve karabiber ile iyice yoğruyoruz.

Tepsimize sıra ile soğan ve ceviz büyüklüğünce et olacak şekilde dizelim.

Üzerine nar ekşisi ve suyu gezdirelim.

Bu şekilde fırınıyoruz.. Piştikten sonra bir tepsiye dizip, sulandırılmış nar ekşisini ilave edip, üzerini kapatarak 10 dk. kadar çok kısık ateşte dinlendirebilirsiniz.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 18.10.2022