



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞANLI KEBAP (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Az yağlı zırhla çekilmiş kıyma et - 120 gr.

Ceviz büyüklüğünde soğan - 120gr.

Nar pekmezi - 10 cl.

Arpacık soğanlar kabuğu ayıklanmadan, bir et bir soğan gelecek şekilde şişe saplanır. Hafif ateşte pişirilir. Daha ziyade sonbaharda ve kışın yapılan bu kebab dürüm yapılarak yenir. Lavaş ekmeğiyle dürüm yapılırken arasına nar pekmezi sürülür. Nar pekmezi, közlenmiş isot ve ayran eşliğinde servis edilir.

