



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞANLI KEBAP (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

1 kg az yağlı zırhla çekilmiş kıyma et
3 kg ceviz büyüklüğünde soğan
Nar pekmezi

Kuru soğanlar kabuğuyla, bir et bir soğan şeklinde saplanır, diğer kebaplar gibi pişirilir. Yenilirken soğanların kabukları soyulur. Dürüm yapılırken arasına yarım çay kaşığı nar pekmezi (ekşisi) sürülerek, közlenmiş isot ve ayran eşliğinde yenilir. Patlıcan ve domates piyasadan çekildikten sonra, daha ziyade sonbahar ve kışın yenilir.

