



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞANLI KEBAP (ŞANLIURFA)

2 kg ceviz büyüklüğünde soğan
1 kg Orta yağlı kıyma
1 kg odun kömürü
1 tatlı kaşığı tuz

Kömür mangala konup yakılır kayılmaya bırakılır.

Soğanların en üst kabukları soyulur ve soğanların iki başı kesilir.

Et bir kaba alınır, tuz konarak iyice yoğrulur.

Kebap şişi alınır soğanlardan biri çevrilerek şişe saplanır ceviz büyüklüğünde etten bir parça alınıp avuç ortasında yuvarlanarak soğanın yanına ortasından saplanır.

Şiş tamamlanıncaya kadar işleme devam edilir bütün şişlere aynı işlem uygulanır.

Sıcakken şişlerden çekilerek çıkarılır. Sırasının bozulmamasına dikkat edilmelidir.

Sıcakken ikram edilmelidir,

Soğanlı kebab, nar pekmezli bostana, ince doğranmış maydanoz ve yeşil soğan karışımı ile ikram edilir.

Not: Soğanlar şişe saplanırken çevrilmelidir, aksi takdirde çatlar ve pişerken şişten düşerler. Urfa'da bütün kebab çeşitleri açık ekmekle veya bazlama ile dürüm yapılarak yenir.