



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ URFA KEBABI (ŞANLIURFA)

600 gram orta yağlı koyun eti
150 gram koyun karın boşluğu
1/2 tatlı kaşığı tuz
1 çorba kaşığı domates salçası
1/2 tatlı kaşığı yaprak kırmızıbiber
10 adet (35 gr.'lık) kebab pidesi veya 5 adet normal kebab pidesi

Garnitürü:

3 adet orta boy domates
5 adet sivribiber
2 adet iri soğan, piyaz doğranmış
1 bağ kıyılmış maydanoz
1/2 tatlı kaşığı sumak

- 1) Etin sinirlerini temizledikten sonra çift bıçakla veya zırh tabir edilen iki saplı bıçakla eti kıyınız.
- 2) Bir kaba koyarak tuzu, salçayı, kırmızıbiberi ilâve edip iyice yoğurunuz. Yoğurduğunuz eti 10 parçaya ayırınız.
- 3) 1 kişiye 2 adet olmak üzere etleri şişlere takınız.
- 4) Her şişteki 2'şer eti parmaklarınızla iz bırakıp sıkarak 10 santim uzunluğuna getiriniz.

Garnitürün hazırlanışı:

Domateslerin saplarını çıkarıp 4'e bölünüz. Biberlerin saplarını keserek domateslerle ayrı ayrı 2 dakika ızgarada pişiriniz. Soğanı, maydanoz ve sumakla 1 dakika ovunuz.

Kebabın pişirilişi:

- 1) Açık ateş ızgarada etleri hafif yağlayarak şişlerle ızgaraya koyunuz. 3 dakika bir tarafını pişirip çeviriniz.
- 2) Pideri 1-2 dakika etlerin üstüne kapatınız, ısınmasını ve etin suyundan biraz çekmesini temin ediniz.
- 3) Eti ateşten alınca tekrar pideye okşar gibi sürünüz. Pider küçükse 5 tabağa 1'er pide yerleştirip üzerlerine kebabları bölüştürünüz.
- 4) Yanına 2 dilim domates, 1'er sivribiber, biraz sumaklı soğan koyup diğer pideyi de yanında sıcak ve ayrı olarak servis yapınız.

Not: Pide 70 gramlık ise, kebabı tek pidenin üstünde servis yapınız.