



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

URFA EZME 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

Ezmesi:

4 adet orta boy domates
1/2 tatlı kaşığı tuz
1/2 tatlı kaşığı tereyağı
1/2 çay fincanı berrak et suyu (veya tavuk suyu)
1 tatlı kaşığı ince kıyılmış soğan

- 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.

Ezmenin hazırlanışı:

- 1) Domatesi hazırlayıp ince kıyınız.
- 2) Bir tencerede yağı kızartınız. Soğanı ilâve edip 1 dakika kavurunuz.
- 3) Domatesi ve tuzu ilâve ederek 2 dakika kavurup et suyunu ilâve ediniz ve ağır ateşte 10 dakika pişiriniz.

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 ezme koyup diğer pideyi de yanında sıcak ve ayrı olarak servis yapınız.