URFA KEBABI

500 gr. yağlı kıyma
Kırmızı pul biber
Tuz
Garnitürü için:
Domates
Sivri biber
Maydanız
Soğan

Kıyma, tuz ve kırmızı pul biberle yoğurularak buzdolabında bir süre dinlendirilir.
Dinlenen kıyma 5 eşit parçaya bölünerek, enli tahta şişlere geçirilir. El ıslatılarak şekil verilir.
Bu şekilde biraz daha dinlendirilir.
Bir fırın tepsisine şişler dizilir, yanlarına ikiye bölünmüş domates ve biberler de dizilir.
200 derece fırında pişirilir. Arada fırın kapağı açılarak şişler ve biberler çevrilir.
Servis tabağının üzerine biraz lavaş konur, üzerine kebaplar konur, etrafına pişmiş biber ve domatesler, çekilmiş soğan ve maydanozla birlikte süslenerek servis edilir.



© lezzetler.com tarif no:121673 • adı:Urfa Kebabı • gönderen:İ • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:52