



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

URFA KEBABI (ŞANLIURFA)

1+1/2 kilo yağsız koyun kıyması
her biri 250 gram gelecek 6 pide
100 gram tereyağı
1 bardak et suyu veya kemik suyu
2 baş soğan
1 çorba kaşığı zeytinyağı
2 iri domates
2 demet maydanoz
Karabiber
Kırmızı biber
Tuz

Koyunun but tarafından alınacak et, makinede iki defa çekilerek kıyma durumuna getirilir. Bol suda yıkanmış domatesin kabukları soyulduktan sonra çekirdekleri çıkarılır ve domatesler kıyılıncasına ince doğranır. Soğanlar rendelenir. Maydanozlar temizlenip yıkandıktan sonra yaprak yaprak ayrılır ve bu yapraklar ince İnce kıyılır. Kıyma porselen bir kâseye konur. Üstüne rendelenmiş soğan, domates, maydanozun dörtte üçü, zeytinyağı, karabiber, kırmızı biber ve tuz katılır. Karışım yarım saat yoğurularak birbirine iyice yedirilir. Sonra şiş köfte durumunda şişlere geçirilir. Şişler, alevsiz kuvvetli kömür ateşinin beş parmak yukarısına yerleştirilir. Kıymaların dört bir yanı nar gibi kızarıncaya kadar köfteler pişirilir. Bu işler yapılırken tereyağı bir tavada eritilir. Pideler dörde bölündükten sonra yağdan geçirilir ve ızgarada kızartılır. Pideler kızarıncaya kuşbaşı iriliğinde parçalara doğranır ve her tabağa bir pide hesabiyle tabaklara konur. Üzerlerine sıcak et suyu gezdirilerek dökülür. Pideler et suyunu çekince üzerlerine veya yanlarına köfteler konur. Kalan kıyılmış maydanoz da üzerlerine serpildikten sonra sıcak sıcak servis yapılır.