URFA KEBAP

http://www.urfanatik.com

Yarım kilo kıyma
Bir adet kuru soğan
Bir adet domates
Bir çay kaşığı tuz
Bir tutam maydanoz
Bir adet domates
İki adet sivri biber
Birkaç tane maydanoz
Bir yemek kaşığı tereyağı
Bulgur pilavı
Piyazlık pul biber

Urfa kebap yapılışında ilk olarak bir kap içerisinde kıymayı yoğurmamız gerekecek. Uygun bir kap içerisine kıymayı koyun ve yoğurmaya başlayın. Eğer isterseniz bu ilkemi kıymayı mutfak robotuna çekerek de yapabilirsiniz. Daha sonra bu kıyma üzerinde ince ince yemeklik şekilde doğranmış olarak bir miktar soğan ekleyin Bir süre karıştırarak yoğurduktan sonra bu malzemeler üzerine de kabuklarını soyarak ince ince doğradığınız domatesleri ekleyin. Tekrar yoğurmaya devam edin. Bu arada kebap için tuz ve pul biber atarak iyice yoğurun.
Unutmayın ki Urfa kebap yapılırken yoğurma işlemi çok önemlidir. Bu nedenle yoğurma işlemine çok önem vermeniz gerekir. Aksi durumlarda şişlere takılan bu kebap pişerken etler şişten koparak düşecektir ve beklenen sonuçlar elde edilemeyecektir. Bunun için en az 20 dakika boyunca bu etin ve malzemelerin yoğurulması gerekmektedir. Tüm yoğurma işlemi yapıldıktan sonra bir doğrama tahtası yardımı ile maydanozları ince ince kıyın. Bu maydanozu tümünü kıyma içerisine katın ve birkaç kez daha yoğurarak her yere dağılmasını sağlayın. Bu şekilde bir gün buzdolabında beklemeye bırakılır. Zamanınız yok ise 2 -3 saat yeterli olacaktır.
Şimdi şişlerin hepsini iyice ıslatın ve yoğurduğunuz kıymalı malzemeden portakal büyüklüğüne parçalar yapın. Bu parçaları tek tek şişlere incelterek takın. Şişin bir kısmına bu kıymayı yayarak şiş kaplayın. Öncelikle tüm şişlere aynı işlemi yapın ve daha sonra hepsini birlikte pişirmeye başlayın. Eti şişlere inceltirken elinizi de ıslatırsanız et elinize yapışmayacaktır. Bunun için sık sık elinizi ıslatabileceğiniz bir kap gerekebilir. Bu şişleri ister elektrikli ocak ile ister mangal ile çift taraflı olarak iyice pişirin. Bu arada sizlerde servis tabaklarını hazırlayın.
Servis tabağı için pideleri küp küp iki parmak genişliğinde doğrayın. Bir yemek kaşığı tere yapını eritin ve bu pideleri kızartın. daha sonra tüm pideleri servis tabaklarına yerleştirin. Bu sırada pişen Urfa kebapları pidelerin üzerine koyun. Tabağın kenarlarına domates dilimleyin ve yanına biber, maydanoz gibi malzemeler ile süslemeler yapın.

© lezzetler.com tarif no:146617 • adı:Urfa Kebap • gönderen:seylan • indirme tarihi:07.05.2024 - 13:52