



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## 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 kebab 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 kebab için tuz ve pul biber atarak iyice yoğurun.

Unutmayın ki Urfa kebab yapılırken yoğurma işlemi çok önemlidir. Bu nedenle yoğurma işlemine çok önem vermeniz gerekir. Aksi durumlarda şişlere takılan bu kebab 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 tereyağını eritin ve bu pideleri kızartın. daha sonra tüm pideleri servis tabaklarına yerleştirin. Bu sırada pişen Urfa kebabları pidelerin üzerine koyun. Tabağın kenarlarına domates dilimleyin ve yanına biber, maydanoz gibi malzemeler ile süslemeler yapın.