URFA KEBAP

300 gram kuzu kıyma (tercihen oranında yağlı)
1 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı acı toz kırmızıbiber
1 tatlı kaşığı pul biber
1 adet soğan
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Etin derin bir kabın içerisine alın. Üzerine rendelenmiş sarımsağı, rendelenmiş soğanı, salça ve diğer malzemeleri de ilave edin.
Etinizi en az 10-15 dakika kadar yoğurun. Güzelce kıvam alması ve yoğrulması gerekiyor.
Hazırladığınız harcı eşit miktarlarda bezelere ayırın. Evinizde varsa çöp şiş, kalın ahşap pişirme çubuğu ya da fırına girebilen metal çubuklara etinizi geçirin.
Elinizle güzelce sıkarak ve hafif yayvan da bırakarak etinizi pişirme çubuklarınızın üzerine güzelce yerleştirin. Bir tepsinin içerisine dizip buzdolabında en az 15 dakika kadar dinlendirin.
Pişirme kağıdı serili fırın tepsinize aralıklı bir şekilde şişleri dizin. Aralara biber, soğan, domates koyabilirsiniz.
200 derecede önceden ısıtılmış fırında, kontrollü bir şekilde 15-20 dakika arası pişirin. Çıkarıp sıcak sıcak servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:161889 • adı:Urfa Kebap • gönderen:Domates Perisi • indirme tarihi:16.05.2024 - 11:44