VİŞNE KEBABI (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

1,5 kg vişne
750 g köftelik kıyma
2 yemek kaşığı sadeyağ
3 adet soğan
1 yemek kaşığı domates salçası
1 adet limonun suyu
1/2 tatlı kaşığı şeker
3-4 adet ince pide ekmek
1 demet maydanoz
2,5 tatlı kaşığı tuz
1,5 çay kaşığı karabiber
1,5 çay kaşığı yenibahar
1/2 çay kaşığı pul kırmızıbiber

Vişneleri yıkayıp saplarını ayıklayın ve yarısının çekirdeklerini çıkarın. Vişnelerin şeklinin bozulmamasına ve ezilmemesine dikkat edin. Geri kalan çekirdekli vişneleri elinizle süzgeçte ezerek suyunu çıkarın.
Diğer tarafta köfteleri hazırlayın. Bir tepside kıymayı 1 tatlı kaşığı tuz, 1 çay kaşığı karabiber ve 1 çay kaşığı yenibahar ile iyice yoğurun. Elinizi suya batırarak kıymadan ufak parçalar koparın ve irice vişne büyüklüğünde misket gibi köfteler yuvarlayın.
Bir tencereye az su ve 1 tatlı kaşığı tuz koyarak kaynatın. Köfteleri kaynayan suya atın ve bir iki taşım haşlayın. Su miktarı köftelerin üstünü ancak geçecek kadar olmalıdır. Pişen köfteleri delikli bir kaşık ile sudan alın ve bir kenarda bekletin.
Soğanları yarım ay şeklinde ince ince doğrayın. Bir tencerede yağı ısıtın. Soğanı yağda sote edin. Soğanlar iyice yumuşayınca domates salçasını ekleyin ve birkaç kere çevirin.
Köfteleri de tencereye koyun ve kalan tuz ile baharatları ekleyin. Sıktığınız vişne suyu ve limon suyunu şekerle birlikte köftelerin üstüne ekleyin.
Tencereyi orta-kısık ateşte pişmeye bırakın. Yaklaşık 30-40 dakika sonra et iyice pişince çekirdeklerini çıkardığınız vişneleri ekleyin ve 10 dakika daha bir iki taşım kaynayacak kadar pişirin. Etin suyu biraz koyulaşarak adeta ağdalı bir kıvama gelmelidir.
Pideleri mutfak tahtasında baklava dilimi şeklinde kesin. Pide dilimlerini servis tabağına kebaba altlık olacak ve birbirlerinin üzerine gelecek şekilde yerleştirin.
Pidelerin üstüne vişneli eti koyun. Biraz da koyulaşmış suyundan gezdirin, ince kıyılmış maydanozla süsleyerek servis yapın.

Not: Vişne kebabı Gaziantep mutfağının en ilginç yemeklerinden biridir. Etli yemeklerde meyve kullanımının yaygın olduğu Osmanlı, İran ve Ortaçağ Arap mutfağının izlerini taşır. Gaziantep'te daha çok Halep bağlantısı olan aileler arasında yapılan bir yemektir. Vişneli kebabı, vişne zamanı mutlaka deneyin ve et ile vişnenin olağanüstü tuzlu-tatlı-mayhoş uyumunun tadına varın. Bu eşsiz lezzeti ayıklanmış vişneleri derin dondurucuda saklayarak kış aylarında da yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:88044 • adı:VİŞNE KEBABI (Gaziantep) • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:02.05.2024 - 01:43