



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ KEBAP (GAZİANTEP)

yarım kilo köftelik kıyma
yarım kilo vişne
3 adet kebab pidesi
10 gr. sıvıyağ
2 adet soğan
yarım limon suyu
az salça
birkaç dal maydanoz
yaenibahar
kırmızıbiber
tuz
karabiber

Kıymayı, tuz ve baharatlarla beraber yoğurun. Harçtan çok küçük yuvarlak köfteler hazırlayın. Soğanları doğrayın, yağı tencereye koyup soğanları öldürün, sonra köfteler katıp beraberce çevirin. Tencereye 1 bardak vişne suyu ilave edin, limon suyu ekleyip yumuşayana kadar pişirmeye devam edin. Vişneleri de katıp biraz daha pişirin. Suyu biraz kalınlaşınca ateşten alın. Pidelere doğrayın tabağa serin, üzerine kebabı koyun, onun da üzerini maydanozla süsleyin.