



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YENİ DÜNYA KEBABI (GAZİANTEP)

<https://www.gaziantepmutfagi.org>

750 g kebablık zırh kıyması (1 tatlı kaşığı tuz eklenmiş)
1½ kg hafif mayhoş, iri ve etli yenidoğya (Malta eriğı)

Kıymaya, tuz ilâve edip karıştırın, ceviz büyüklüğünde toplar yapın.
Yenidoğyaları baş ile sap yönünde ortadan ikiye ayırıp, sivri bir bıçak yardımıyla çekirdeklerini çıkarın.
Şişe önce yenidoğya, sonra kıyma ve yeniden yenidoğya şeklinde mangalın boyuna sıgacak şekilde hesaplayarak saplayın.
Harı geçmiş mangalda aynı yönde sık sık çevirerek pişirin. Açık pide ekmek üstünde servis tabağına alın.

Not: Gaziantep'te bahar aylarının en lezzetli kebablarından biridir.
Yenidoğya (Malta eriğı) baharda ilk çıktığında henüz ekşi iken hemen bu kebab yapılır.
Mevsim ilerleyip erik tatlanmaya başlayınca kebab için uygun olmaz.
Önemli olan etin yağı ile eriğın mayhoşluğu arasındaki dengeyi tutturmaştır.

