



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MALTA ERİĞİ KEBABI (GAZİANTEP)

1 kg Malta eriği
500 gr kebablık kıyma
1/2 çay bardağı su
1 çorba kaşığı nar ekşisi
Tuz ve karabiber

Malta eriklerinin üst ve alt kısımlarını kestikten sonra ortadan ikiye bölüp içini çıkarın. Kıymaya, ayrı bir kaptaki tuz ve karabiberi ekleyip karıştırın. Malta eriğinin içini boşalttığınız kısma, kıymadan küçük parçalar yerleştirip tepsiye dizin. Su ile nar ekşisini karıştırıp tepsinin üzerinde gezdirin. 180°C ısıtılmış fırında, yarım saat üstü kapalı olacak şekilde, 45 dakika pişirin.

