



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞIRTLI KEBAP (ŞANLIURFA)

1,5 kg az yağlı et (koyun veya kuzu)

150 gr sadeyağ

3 adet tırnaklı ekmek

1 kase et suyu

1 kg koyun yoğurdu

1 çorba kaşığı isot

Tuz

Et parça olarak alınır ve zırhla çekilerek kıyma haline getirilir. Biraz tuz eklenip karıştırılır. Aslı böyledir. Ancak buna imkân bulunamazsa iri diş kıyma et alınmalıdır. Ceviz büyüklüğünde kıyma et alınır. Yuvarlak şişe saplanır. Şkinci bir tike alınır ve saplanır. Mangal genişliğine bağlı olarak 7-8 tike saplanır. Mangalda biraz pişirildikten sonra şişten çekilir. Yağda kızartılarak tam pişirilmiş olur. Tırnaklı ekmek kare şeklinde küçük parçalar halinde dilimlenip servis tabağına konulur. Sıcak et suyu ekmeklerin üzerine gezdirilerek yumuşaması sağlanır. Ekmeklerin üzerine yoğurt serilir. Yoğurdun üzerine kızartılmış etler konulur. Sadeyağ bir tavada dağlanır, arzuya bağlı olarak içine isot eklenir ve tabaklara 2-3 çorba kaşığı kadar gezdirilip sıcak servis yapılır.