

Simit Kebabı

Toplam 40 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Orta

~316 kcal

Açılış 18/10

Gaziantep simit kebabı ince bulgur ve kıyma ile yoğurulup şişe sarımsaklı köz tadına kaçırılmaz bir kebaptır.

Malzemeler

- 500 gr Dana kıyma
- 0.5 su bardağı ince bulgur
- 3 diş Sarımsak
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 demet Maydanoz
- 1 adet Limon
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Kuru nane
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

1. İnce bulguru 10 dakika az suyla nemlendirin.
2. Soğan ve sarımsak çok ince doğrayıp bulgura katın.
3. Kıyma, tuz, kuru nane ve karabiberi ekleyip 8 dakika yoğurun.
4. Harcı şişlere boşluk bırakmadan bastırarak sarın.
5. Kebabı ortalı hararetle ızgarada 2 dakika çevirerek pişirin.
6. Maydanoz ve limonla servis edin.

PÜF NOKTASI

Bulguru suya boğmayıp hafif nemlenen simit kebabı şişte daha iyi tutunur.

SERVİS ÖNERİSİ

Yanına maydanoz ve limon koyarak servis edin.

Alerjenler

Gluten