

Soğan Kebab Tepsi

Toplam 84 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 37 dk

4 kişilik

Orta

~314 kcal

Açılış 18/10

Kilis soğan kebab tepsi, arpacık soğan kuzu köfteyle fırınlanarak karamelize, sulu ve güçlü aromalı bir Güneydoğu yemeği sunar.

Malzemeler

- 500 gr Kuzu kıyma
- 400 gr Arpacık soğan
- 1 tatlı kaşık Sumak
- 1 çay kaşık Pul biber
- 1 çay kaşık Tuz
- 2 yemek kaşık Nar ekşisi

Yapılış

1. Kuzu kıymasını, pul biber ve tuzla 5 dakika yoğurun.
2. Harcı küçük köftelere ayırarak arpacık soğanlarla dönüşümlü tepsiye dizin.
3. Nar ekşisini gezdirip tepsiyi 200°C fırında 32 dakika pişirin.
4. Tepsiyi fırından çıkarıp 5 dakika dinlendirin.
5. Soğan ve köfteleri birlikte sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Soğanları bütün bırakarak fırında tısuğunu köftenin yanından alarak.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğan kebab tepsisini sıcak getirip arpacık soğanları ve kıyma parçalarını birlikte tabağa alın.