

Soğan Kebabı

Toplam 85 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 35 dk

6 kişilik

Orta

~328 kcal

Açılış 18/10

Gaziantep soğan kebabı, ıri arpacık soğanlar arasına köfte yerleştirilerek pişen sulu ve tatlı-acı dengeli bir tepsi kebabıdır.

Malzemeler

- 600 gr Dana kıyma
- 500 gr Arpacık soğan
- 2 yemek kaşığı Nar ekşisi
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.3 demet Maydanoz

Yapılışı

1. Kıymayla 5 dakika yoğurup küçük köfteler hazırlayın.
2. Arpacık soğanları kök kısmını kesip katmanları dağladığınız tepside hazırlayın.
3. Soğanlar arasına köfteleri yerleştirip tepsiye sıralayın.
4. Nar ekşisini gezdirip 200°C fırında 30 dakika pişirin.
5. 5 dakika dinlendirip maydanozla servis edin.

PÜF NOKTASI

Soğanları kök kısmını kesin; katmanları dağladığınız tepside durur.

SERVİS ÖNERİSİ

Üstüne tereyağındaki kavrulmuş baharat eklediğinizde aroma daha önce karşılaştığınız servis edin.