

Tepsiye Simit Kebab (Güneydoğu Esintili)

Toplam 85 dk Hazırlama 25 dk · Pişirme 30 dk 6 kişilik Orta ~318 kcal Açılış 18/10

Güneydoğu mutfağının karakteristik simit kebabını, şişe takmak yerine tepside fırınlayan pratik versiyon. İnce bulgur (yörede 'simit' denir) ve zırdaklı yemektarlı soğan, sarımsak ve isotla yoğrulup baklava dilimi izleriyle pişer. Orijinal şişte simit kebabını 9 Nisan 2021'de Gaziantep adını coğrafi işaret tescili almıştı. Bu tarif ev mutfağı için tepsi uyarlamasıdır.

Malzemeler

- 700 gr Kıyma
- 1 su bardağı İnce bulgur
- 2 adet Kıpıya biber
- 2 adet Domates
- 1 çay kaşığı Tuz
- 1 büyük adet Kuru soğan (rendelenmiş)
- 3 diş Sarımsak (ezilmiş)
- 0.5 demet Taze maydanoz (ince doğranmış)
- 1 çay kaşığı Isot veya pul biber
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 0.5 çay kaşığı Kimyon
- 2 yemek kaşığı Sızma zeytinyağı

Yapılışı

1. İnce bulguru 1 litre suya 15 dakika bekletin; rendelenmiş soğanı ekterek suyunu hafif boşaltın.
2. Geniş bir kaptaki kıymayı, doğranmış bulguru, soğanı, ezilmiş sarımsağı, ince doğranmış kıpıya biber ve maydanozu birleştirin.
3. Tuz, isot, karabiber, kimyon ve zeytinyağı ekleyip harcın en az 8-10 dakika yoğurun; bulgur kıymayla bütünleşene dek hamur kıvamına getirin.
4. Yağlı kâğıt serili tepsiye harcın 1.5-2 cm kalınlığında düzgün yayılmasını sağlayın; üzerine bıçakla baklava dilimi izleri çizin.
5. Üzerine ince halka domates ve sivri biber yerleştirin, biraz zeytinyağı gezdirin.
6. 200°C ön ısıtılmış fırında 25-30 dakika üzeri kızarana dek pişirin; ardından 5 dakika dinlendirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Bulguru 1 litre suya iyice şişir, harcın en az 10 dakika yoğur; bulgur ve kıyma birbirini tuttukça pişerken dağılmaz. Tepsiye yaymadan önce baklava dilimi izleri çiz, hem pişme dengeli olur hem servis dilimi temiz çıkar.

SERVİS ÖNERİSİ

Yanında soğan, maydanoz, sumak salatası közlenmiş yeşil biber ve domates, ayran veya şalgam suyuyla servis edin.

Alerjenler

Gluten