

Gaziantep Cartlak Kebabı

Toplam 28 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~365 kcal

Gaziantep cartlak kebabı kuzu ciğerini ciğer yağıyla pişiren sade ve güçlü bir sokak lezzetidir.

Malzemeler

Şiş için

- 600 gr Kuzu ciğeri
- 120 gr Ciğer yağı veya kuyruk yağı
- 1 tatlı kaşık Tuz
- 1 çay kaşık Kimyon
- 0.5 çay kaşık Karabiber
- 1 çay kaşık Pul biber

Piyaz için

- 2 adet Kuru soğan
- 0.5 demet Maydanoz
- 1 tatlı kaşık Sumak
- 2 yemek kaşığı Limon suyu

Yapılışı

- Ciğerin zarını ve damarlarını temizleyip iri fişin büyüklüğünde küpler kesin.
- Ciğer yağını ciğerle aynı boyda doğrayarak şişte dengeli erisin.
- Ciğer ve yağ tuz, kimyon, karabiber ve pul biberle harmanlayın.
- Şişlere 2 parça ciğer, 1 parça yağ sırasıyla yerleştirin.
- Kömürün har geçince şişleri 8-10 dakika, sık çevirerek pişirin.
- Soğanı ince piyazla doğrayarak sumak, limon suyu ve maydanozla ovun.
- Şişleri sıcak piyazla birlikte bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Ciğeri eşit küp doğramak şişte aynı anda pişmesini ve kurumamasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Sumaklı soğan piyaz, köz biber ve ayranla sıcak servis edin.

