

Gaziantep Fırın Simit Kebabı

Toplam 52 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 22 dk

5 kişilik

Orta

~410 kcal

Gaziantep fırın simit kebabı ince bulgur ve kıyma, sarımsak, biber salçası ve isotla yoğurup tepside kızaran baharatlı köfteler sunar.

Malzemeler

- 600 gr Dana kıyma
- 1 su bardağı ince bulgur
- 2 yemek kaşığı Biber salçası
- 3 diş Sarımsak
- 1 tatlı kaşığı isot
- 0.3 demet Maydanoz

Yapılışı

1. İnce bulguru yarım su bardağı sıcak suyla 10 dakika şişirin.
2. Kıyma, salça, sarımsak, isot ve bulguru 10 dakika yoğurun.
3. Maydanozu ekleyip harçtan uzun köfteler hazırlayın.
4. Köfteleri yağlı tepsiye dizip üzerlerine hafifçe bastırın.
5. 200°C fırında 20-22 dakika kızarana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Bulguru kıymayla uzun yoğurmak kebabı çatlamadan pişmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Köz biber, domates ve ayranla servis edin.

Alerjenler

Gluten