

# Simit Kebabı

Toplam 40 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Orta

~316 kcal

Açılış 18/10

Gaziantep simit kebabı ince bulgur ve kıyma yoğurup şişe sarımsaklı köz tadına kaçırılmaz bir kebaptır.

## Malzemeler

- 500 gr Dana kıyma
- 0.5 su bardağı ince bulgur
- 3 diş Sarımsak
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 demet Maydanoz
- 1 adet Limon

## Yapılışı

- Kıyma bulgur, sarımsak ve tuzu yoğurun.
- Harçtan parçalar alıp şişlere sarın.
- Kebabı 2 dakika ızgara pişirip maydanoz ve limonla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Bulguru suya boğmayıp hafif nemlenen simit kebabı şişte daha iyi tutunur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanına maydanoz ve limon koyarak servis edin.

## Alerjenler

Gluten