

Soğan Kebab Tepsisi

Toplam 52 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 32 dk

4 kişilik

Orta

~314 kcal

Açılış 18/10

Kilis soğan kebab tepsisi, arpacık soğan kuzu köfteyle fırınlanarak karamelize, sulu ve güçlü aromalı bir Güneydoğu yemeği sunar.

Malzemeler

- 500 gr Kuzu köfte
- 400 gr Arpacık soğan
- 1 tatlı kaşık Sumak
- 1 çay kaşık Pul biber
- 1 çay kaşık Tuz

Yapılış

1. Köfteyi kuzu köfteyi sumak, pul biber ve tuzla 4 dakika yoğurun.
2. Arpacık soğanları soyup bütün bırakarak köfteyi yumurtanın büyüklüğünde parçalar hazırlayın.
3. Köfte ve soğanları dönüşümlü biçimde tepsiye sıralayarak dizin.
4. Tepsiyi önceden 200°C ısıtılmış fırında pişirin.
5. Kebab soğanları yumuşayıncaya kadar 30-35 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Soğanları bütün bırakarak fırında tatlı suyunu köftenin yanından alarak pişirin.

SERVIS ÖNERİSİ

Taze dilimlenmiş ekmeği ve yanına nevsim yeşillikleriyle derin tabakta servis edin.