

Soğan Kebabı

Toplam 55 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 35 dk

6 kişilik

Orta

~328 kcal

Açılış 18/10

Gaziantep soğan kebabı iri arpacık soğanlar arasına köfte yerleştirilerek pişen sulu ve tatlı-acı dengeli bir tepsi kebabıdır.

Malzemeler

- 600 gr Dana kıyma
- 500 gr Arpacık soğan
- 2 yemek kaşığı Nar ekşisi
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.3 demet Maydanoz

Yapılışı

1. Kıymayı tuzla yoğurup küçük köfteler hazırlayın.
2. Soğan katmanlarının arasına köfteleri yerleştirip tepsiye dizin.
3. Nar ekşisini gezdirip yemeği 200°C fırında 30 dakika pişirin ve maydanozla servis edin.

PÜF NOKTASI

Soğanların kök kısmını kesin; katmanlar dağılmadan tepside durur.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanına maydanoz yaprakları koyarak servis edin.