

Haşhaş Kebabı



Malzemeler:

Yağlı zırhla çekilmiş kıyma et- 120 gr.
Köftelik bulgur - 50 gr.
Tuz- 3gr.
Yeşil soğan - 25 gr.
Maydanoz - 20 gr.
Limon - 20 gr.
Taze isot - 80 gr.

Hazırlama süresi: 15 dakika

Yapılışı:

Islatılmış köftelik bulgur, zırhla çekilmiş kıyma ve tuz iyice yoğrulur. Bir avucu dolduracak miktarda kıyma elde sıkılıp kebab şişine geçirilerek mangal ateşinde yavaşça pişirilir. Lavaş ekmeği, közlenmiş isot, ayran, ince ince doğranıp üzerine limon sıkılan yeşil soğan ve maydanoz eşliğinde servis edilir.

Kemeli Kebab



Malzemeler:

Az yağlı zırhla çekilmiş-
kıyma et- 120 gr.
Keme - 100 gr.
Tuz - 3 gr.

Hazırlama süresi: 10 dakika

Yapılışı:

Kemenin yumuşaması için bir gece önceden suda bekletilir. Ertesi gün sırtı bıçakla kazınıp temizlenen keme iri parçalara ayrılarak ortası delinir. Bir parça keme bir parça zırhla çekilmiş etten yapılan kebab gelecek şekilde şişe dizilir ve mangalda pişirilir. Lavaş ekmeği, közlenmiş isot, ayran, ince ince doğranıp üzerine limon sıkılan yeşil soğan ve maydanoz eşliğinde servis edilir.

Kemeli Haşhaş Kebabı



Malzemeler:

Orta yağlı zırhla çekilmiş-
kıyma et-120 gr.
Keme- 100 gr.
Tuz- 3 gr.

Hazırlama süresi: 10 dakika

Yapılışı:

Bu kebab eğer zırhla çekilen etten yapılmışsa Urfa kebabı, kıyma makinesinden çekilen etle yapılmışsa kemeli kıyma adıyla anılır. Yumuşaması için bir gece önceden suda ıslatılan kemenin sırtı bıçakla temizlendikten sonra küçük parçalar halinde doğranarak et ve tuz ile karıştırılır. Haşhaş kebabı gibi tombul bir şekil verilerek şişe saplanır. Mangalda hafif ateşte pişirilir. Lavaş ekmeği, közlenmiş isot, ayran, ince ince doğranıp üzerine limon sıkılan yeşil soğan ve maydanoz eşliğinde servis edilir.

Patlıcanlı Kebap



Malzemeler:

Patlıcan - 150 gr.
Yağlı zırh ile çekilmiş-
kıyma- 120 gr.
Tuz – 3gr.

Hazırlama süresi: 15 dakika

Yapılışı:

Yağlı zırh ile çekilen kıyma, tuz eklenerek iyicene yoğrulur. Şişe önce dört eşit parçaya bölünen patlıcanın baş tarafı saplanır. Sonra kıymadan alınan ceviz büyüklüğünde parça küçük top haline getirilerek şişe saplanır. Patlıcanlar yumuşayınca kadar alevsiz mangalda yavaş yavaş pişirilir. Üzerine elle nar suyu ya da su serpilerek kapalı bir kapta dinlendirilir. Şanlıurfa ağzında balcanlı kebab olarak da söylenen patlıcanlı kebab közlenmiş isot, kuru soğan, ayran veya nar suyu eşliğinde servis edilir.