

Antep Usulu Simit Kebabi

Malzemeler

1 kg az yagli zirh kiymasi
1 su bardagi ince bulgur
1 su bardagi ilik su
1 bas sarimsak
1 yemek kasigi toz kirmizi biber
1 tatli kasigi kimyon
2 tatli kasigi kuru nane
1 cay kasigi karabiber
Tuz

Yapilisi

Simit ilik su islatilip 15-20 dakika bekletilir. Sarimsaklar ayiklanip rondodan gecirilir. Diger malzemeler eklenip iyice yogurulur. Hazirlanan kebab karisimindan avuc ici buyuklugunde alinip sise gecirilir. Onceden isitilmis 200 derece firinda ya da mangalda pisirilir.