

Simit Kebabi

Malzemeler

500 gram kiyma

2 soğan

4-5 diş sarımsak

1 su bardağı ince bulgur

2 kırmızı biber

Tuz, karabiber, pulbiber

Yapılışı

İnce bulgur bir kaba alınıp üzerine çok az gelecek kadar kaynar su ile ıslatılır. Suyu çekip süzülür. Bulgura kıyma, soğan rendesi, ezilmiş sarımsak, minik doğranmış kırmızı biber ve baharatlar eklenir. Tüm harc birbirini ile oğlesene kadar yoğurulur. Kebap karışımından bir avuç dolusu alınıp tahta şişlere sıkarak geçirilir. Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizilip önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirilir. Elma dilimi patates ile servis yapılır.