

Simit Kebabi

Malzemeler

1 kg orta yagli zirh kiymasi

1 cay bardagi ince bulgur

1 1/2 adet sogan

10 dis sarimsak

Domates veya domates konservesi

1 yemek kasigi kimyon

1 yemek kasigi kirmizi toz biber

1 yemek kasigi nane

1 cay kasigi yeni bahar

1 cay kasigi karabiber

Yapilisi

1 cay bardagi ince bulgur, 1 cay bardagi sicak suyla islatilir. Sogan ve 6-7 dis sarimsak

ince ince kiyilip bulgura eklenir. 1 tutam tuz, 1 cay kasigi yeni bahar, 1 yemek kasigi

nanе, 1 yemek kasigi kimyon, 1 cay kasigi karabiber ve 1 yemek kasigi kirmizi toz biber

serpilip bulgur karistirilir. Kiyma baharatlarla lezzetlenen bulgurla birlikte iyice

yogrulur. Eller islatilir ve kiymadan iri parcalar alinip sise gecirilir. Kiymaya sekil

verildikten sonra sis cekilir ve hazirlanan kofteler firin tepsisine dizilip ortalama 200

derecede pisirilir. Sosu icin; yarim sogan ve 4-5 dis sarimsak ince ince kiyilip kavrulur.

Uzerine 1 bucu kavanoz domates konservesi veya 5-6 adet rendelenmis domates eklenip bir

iki tasim kaynatilir. Pisen sos servis tepsisine dokulur, kebablar uzerine yerlestirilir.

Simit Kebabi servise hazirdir.