

Sogan Kebabi

Malzemeler

1 kilo kuzu kiyma

2 kilo sogan

1 tatli kasigi karabiber

Sosu icin:

1 cay bardagi nar eksisi

1/2 tatli kasigi karabiber

1/2 tatli kasigi tuz

3/4 bardak su

Yapilisi

Kuzu kiymasi karabiber ile yogurulur. Hazirlanan kofteler dis kabuklari soyulup ortadan ikiye kesilen soganlari arasina yerlestirilerek tepsiye dizilir. Yan yana dizilerek tepsiyi doldurulur. 1 cay bardagi nar eksisine, 3/4 bardak su, karabiber ve tuz eklenerek karistirilip sos hazirlanir. Tepsiye dizilen Sogan kebabinin uzerine nar eksili sos dokulerek firinda pisirilir.