

Sogan Kebabi

Malzemeler

500 gr kiyma

1,5 kg kebablik sogan (normal soganlardan daha kucuk oluyor)

tuz,karabiber

nar eksisi,siviyag,su

Yapilisi

Kiymaya tuz ve karabiber ekerek guzelce yoguruyoruz. ceviz buyuklugunde kofteler yapiyoruz. soganlari iki basindan kesiyoruz en ustteki tek kat kabugunu soyuyoruz ve ayrilmayacak sekilde ortadan ikiye kesiyoruz. kestigimiz soganlarin arasina koftelerimizi yerlestirip tepsiye diziyoruz.uzerine siviyag nar eksisi ve biraz su gezdiriyoruz. tepsinin uzerini hava almayacak sekilde folyo ile kapliyoruz.(terleme yontemiyle soganlar pisiyor) 170 derecelik firinda 25 dk bu sekilde pisirdikten sonra folyoyu cikartiyoruz. soganlar kizarana kadar tekrar pisiriyoruz ve kebabimiz hazır. Dilerseniz, kimyon ve nar eksisi ilave edip deneyin harika oluyor. afiyet olsun.