# YUFKALI KEBAP

2 Adet orta boy kuru soğan
500 Gr. kıyma
3 Adet yeşil sivri biber
3 Adet olgun domates
1 Kahve fincanı sıvıyağ
1 Çorba kaşığı salça
1 Tatlı kaşığı tuz
1 Çay kaşığı karabiber
5 Adet yufka
10 Çorba kaşığı süt

# Soğanlar yemeklik doğranır, ısınan sıvıyağa katılır, pembeleşene kadar pişirilir.
# Üzerine kıyma ve ince doğranmış yeşil biber eklenir.
# Kıyma suyunu bırakıp çekince, salça, tuz ve karabiber eklenir.
# Salça da biraz pişince 1 adet soyulmuş, ince doğranmış domates konur.
# 5 dakika da domatesle piştikten sonra ocaktan alınır, soğumaya bırakılır.
# Her yufka artı şeklinde 4 parçaya kesilir.
# Birinci parça alınır, 1 kaşık sütle nemlendirildikten sonra ikinci parça üstüne konur.
# Üst üste konan üçgen yufka parçaların kalın kenarına, süzülerek 1 çorba kaşığı kıymalı iç konur, uzunlamasına yayıldıktan sonra rulo şeklinde yuvarlanır.
# Rulonun bir ucundan tutulur ve kendi etrafına dolanır.
# Hazırlanan 10 adet kebap, yağlanmış tepsiye dizilir.
# 190 derece ısıtılmış fırında yarım saat pişirilir.
# Kıymadan süzülen yağlı kısma, 2 adet domates rendelenir, 1 çay kaşığı tuz eklenir ve domatesler yumuşayana kadar pişirilir.
# Fırından çıkan yufkalı kebabın üzerine sıcak olarak, domatesli sos gezdirilir.
# Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Arzu edilirse, üzerine sarımsaklı yoğurt gezdirilebilir.