



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

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 kebab, yağlanmış tepsiye dizilir.
- # 190 derece ısıtılmış fırında yarım saat pişirilir.
- # Kıymadan süzlen yağlı kısma, 2 adet domates rendelenir, 1 çay kaşığı tuz eklenir ve domatesler yumuşayana kadar pişirilir.
- # Fırından çıkan yufkaly kebabın üzerine sıcak olarak, domatesli sos gezdirilir.
- # Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Arzu edilirse, üzerine sarımsaklı yoğurt gezdirilebilir.