TEPSİ KEBABI

2 Adet yufka
600 Gr. kuzu kuşbaşı
2 Adet kuru soğan
4 Adet sivri biber
1 Çorba kaşığı salça
5 Çorba kaşığı sıvıyağ
Yarım çay kaşığı kırmızı pul biber
1,5 Tatlı kaşığı tuz
1 Çay kaşığı karabiber
Yufka için 4 çorba kaşığı sıvıyağ

5 Çorba kaşığı yağ tencereye konur, orta ateşte ısınınca et eklenir, tencerenin kapağı kapatılır.
Et suyunu bırakıp çekince, çok ince doğranmış kuru soğan, 2 cm. uzunluğunda doğranmış biber eklenir.
Soğan pişince salça, kırmızı biber, karabiber ve tuz katılır karıştırılır, 5 dakika daha pişirilir, ocaktan alınır.
Tezgahın üzerine birinci yufka yayılır, 2 çorba kaşığı sıvıyağ ile yağlanır, üzerine ikinci yufka konur.
1 çorba kaşığı sıvıyağ ile fırın tepsisi yağlanır, kenarları sarkacak şekilde yufka tepsiye yerleştirilir.
Yufkanın üzerine soğumuş et konur ve yayılır.
Etlerin üzerine, sarkan yufkalar bohça gibi toplanır, üst kısmında kalan yufkalar, 1 çorba kaşığı sıvıyağ ile yağlanır.
190 derece fırına verilir, yufka pembeleşene kadar pişirilir.
Fırından çıkınca, kebap kek gibi ters çevrilip kesilerek servis yapılır.

Not: Tepsi kebabı tavuk ya da hindi eti ile de hazırlanabilir.