



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

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, kebab kek gibi ters çevrilip kesilerek servis yapılır.

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