ÇARDAK KEBABI

4 adet hazır yufka
2 çorba kaşığı tereyağı
İçi için:
1 kg kuzu kuşbaşı eti
4 adet orta boy kuru soğan
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tatlı kırmızı toz biber
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
1 kase yoğurt
1 çay bardağı ayçiçek yağı
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber

Öncelikle iç harcı hazırlanır. Etler kesilerek biraz daha küçültülür bir tencereye aktarılır. Hiç yağ ilave etmeden orta ateşte suyunu bırakıp çekene kadar pişirilir.
Üzerine yarım halka şeklinde doğranmış kuru soğan eklenir. Soğan yumuşayana kadar kavrulur. Tuz, kırmızı toz biber ve karabiber eklenir.
İç harcı soğurken yufkalar hazırlanır. Her yufka sigara böreği yapımında olduğu gibi 6 üçgen parçaya kesilir.
Yufkanın kalın kenarına yeteri kadar soğumuş iç harç konur. Kalın sigara böreği şeklinde sarılır. Ucu hafif ıslatılarak tutturulur.
Çardak kebabının sarma işlemi tamamlanınca fırın tepsisine yan yana dizilir. Üzerine eritilmiş, ılıtılmış tereyağı gezdirilir.
Tepsi önceden ısıtılmış 190 derece fırına konur. Kebaplar pembeleşene kadar pişirilir.Yoğurt çırpılır, koyu kıvamdaysa az su eklenebilir.
Pişen kebaplar servis tabağına yerleştirilir. Üzerine önce yoğurt, sonra sıvı yağ ile kızdırılmış toz kırmızı biber gezdirilir.
Sıcak olarak sofraya getirilir.

Not: Çardak kebabı Bursa'nın yöresel lezzetidir.