



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

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. Etlar 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. Kebablar pembeleşene kadar pişirilir. Yoğurt çırpılır, koyu kıvamdaysa az su eklenebilir.
- # Pişen kebablar 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.