HAMURLU KEBAP

Yarım kg. dana kıyma
1 paket mantar (400 gr.)
2 adet orta boy kuru soğan
1 çorba kaşığı salça
5 çorba kaşığı sıvıyağ
3 adet sivri biber
4 adet orta boy domates
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
Hamur İçin;
1,5 su bardağı ılık su
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Üzeri İçin;
1 kase yoğurt
3 diş sarımsak
Yarım tatlı kaşığı tuz

Kebabın yapımına hamuru yoğurarak başlanır, yoğurma kabına ılık su bırakılır, üzerine tuz, sıvıyağ eklenir. Daha sonra unla karıştırılmış kabartma tozu ve kıvam alana kadar un eklenerek ele yapışmayan bir hamur yapılır.
Hamurun üzeri kapatılır, 20 dakika kadar dinlenmeye bırakılır.
Bu arada kebabın harcı hazırlanır. İnce kıyılmış kuru soğan yağda pembeleştirilir. Üzerine kıyma katılır, suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur.
Daha sonra salça tuz ve karabiber ilave edilir. 2 - 3 dakika sonra iri doğranmış mantar katılır, 10 dakika kadar hızlı ateşte pişirilir.
Dinlenen hamur, orta büyüklükteki fırın tepsisi büyüklüğünde açılır ve yağlanmış tepsiye yerleştirilir.
Önceden ısıtılmış 180 derece fırında sadece sararacak kadar pişirilir. (15 dakika)
Fırından çıkan hamurun üzerine önce kıymalı harç yayılır, sonra yarım daire şeklinde kesilmiş domates dilimleri sıralanır, üzerine az tuz serpilir, en son tohumları çıkarılmış ve bir kaç parçaya kesilmiş sivri biberler konur.
Kebap önceden ısıtılmış 200 derece fırına verilir, biberler solana kadar pişirilir.
Fırından çıktıktan sonra kare şeklinde kesilir,üzerine sarımsaklı yoğurt gezdirilir.

Not: Kebabın hamurlu kısmı fazla pişirilmez, aksi halde sertleşir.