



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ALİPAŞA KEBABI

900 gram koyun eti
500 gram soğan (5 büyük)
250 gram domates (2 orta) ya da 1/2 kahve fincanı tuzsuz domates salçası
50 gram margarin (2,5 çorba kaşığı)
2 bardak su
1 demet maydanoz
Tuz, karabiber
YUFKALAR:
12 adet hazır baklava yufkası
140 gram margarin ya da sadeyağ (7 çorba kaşığı)

1 Bir tencereye; iki buçuk çorba kaşığı margarin ile kemikleri çıkarılmış ve kuşbaşı doğranmış 900 gram koyun eti koyarak, tencerenin kapağını kapatmalı, et suyunu salıp da tekrar çekinceye kadar arada bir karıştırmak suretiyle pişmeye bırakmalı, sonra buna yarım ay şeklinde ince doğranmış 5 büyük baş da soğan ilâve ederek, soğanlar iyice ölmüş bir hal alıncaya kadar pişirmekte devam etmelidir.

2 Soğanlar ölünce; bunlara; 2 kahve kaşığı karabiber, yarım çorba kaşığı tuz, soyulmuş ve küçük doğranmış 2 orta domates ya da yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası ile 5 dakika sonra olmak üzere 2 bardak da sıcak su ilâve ederek, tekrar tencerenin kapağını kapatmalı, etler pişip de tenceredeki su-da iyice çekinceye kadar ortadan daha az ısıdaki ateşte bir buçuk - iki saat pişirmeli, sonra bunlara kıyılmış bir demet de maydanoz katarak, iyice bir karıştırmak ve tencereyi ateşten alarak soğumaya bırakmalıdır.

3 Et soğuyunca; bayat olmayan 12 adet hazır baklava yufkasını büyüklük ve küçüklüklerine göre ikişer ikişer ayırdıktan sonra, bu çiftler yufkalardan bir tekini alarak, bunun üstüne fırça ya da tavuk tüyü ile, bir kap içinde birbirine karıştırarak eritmiş olduğumuz 7 silme çorba kaşığı sadeyağı ya da margarin yağından hafifçe yağ sürmeli ve yağ sürülmüş bu tek yufkanın üstüne 2'nci eşini oturtmalı ve üstüste oturtulmuş 2'nci yufkanın üstüne de uzunluğuna doğru ancak yarıya kadar yine fırça ile hafifçe yağ sürdükten sonra hamura yağ sürülmüş tarafını yağ sürülmemiş-olarak dört köşe şekline sokmalı, sonra da dört köşe hamurun tam orta kısmına 6 hamura yetebilecek kadar hazırlanmış olduğumuz etten, yayılmış olarak et koyduktan sonra, etin etrafındaki hamurları etin üstüne doğru bohça katlar gibi kapatmak suretiyle her bir çift yufkadan birer tane olmak üzere, el büyüklüğünde bohçacıklar vücuda getirmeli ve bohçalar birer parmak ara ile fırın tepsisine yerleştirilmeli ve üstlerine yine fırça ile yağ sürdükten sonra tepsiyi orta kuvvetteki fırına sürerek, hamurların üstleri kızarıncaya kadar 15 - 20 dakika pişirmeli ve servis yapılmalıdır.