



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ALİ PAŞA KEBABI

MALZEMELER

- 10 Adet milföy hamuru
- 400 gr parça et
- 1 Adet domates
- 2 Adet soğan
- 2 Çorba kasığı margarin veya tereyağı
- Yarım demet maydanoz
- 1 Adet yumurtanın sarısı
- 1 Su bardağı sıcak su

YAPILIŞI

- Tencerede yağı eritip, etleri ilave edin.
- Etleri arasına karıştırarak kavurun.
- Etler bıraktığı suyu çekince piyazlık doğranmış soğanları ekleyin.
- Domatesin kabuğunu soyup, küp şeklinde doğrayıp tencereye ekleyin.
- Sıcak suyu, tuzu ve karabiberi ayarlayıp etler yumuşayana dek kısık ateşte pisirin.
- Etler pisince kıyılmış maydanozu ekleyip karıştırarak sogumaya bırakın.
- Etleri delikli kepekle çıkarıp bekletin.
- Milföy hamurunu unlu bir zemin üzerinde merdane ile enine ve boyuna açarak hafifçe inceltin.
- Milföy hamurunun ortasına süttüğünüz etli karışımın koyup zarf şeklinde kapatın.
- Kat yerleri altına gelecek şekilde yağlanmış tepsiye dizin.
- Üzerine yumurta sarısı sürüp, önceden ısıtılmış fırında üzerleri kızarana dek pisirin.