



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ALİ PAŞA KEBABI

1 kg koyun eti
5 büyük soğan
250 gr domates (2 orta)
50 gr margarin (2,5 çorba kaşığı)
2 bardak su
1 demet maydanoz
2 kahve kaşığı karabiber
1/2 çorba kaşığı tuz
Yufkaları:
12 tane hazır baklava yufkası
70 gr margarin (3,5 çorba kaşığı)
70 gr sadeyağ (3,5 çorba kaşığı)

Bir tencereye kemiksiz kuşbaşı koyun eti, margarin konularak kapağı kapatılır ve suyu kalmayıncaya kadar kavrulur. Buna, yarım ay şeklinde ince doğranmış soğan katılarak, iyice ölünceye kadar pişirilir. Ayrıca karabiber, tuz, kabukları ve çekirdekleri çıkarılıp ince doğranmış domates, aralıklı konmak suretiyle 2 bardak sıcak su ilâve edilerek tencerenin kapağı kapatılır ve tencere hafif ısıdaki ateş üzerine konularak 1,5-2 saat pişirilir. Etlar pişip tenceredeki su da çekince, tencereye kıyılmış maydanoz konur ve iyice karıştırıldıktan sonra ateşten indirilir, soğumaya bırakılır.

Sıra yufkalara gelmiştir. 12 tane yufkadan altısı, tereyağı ile yağlanır, yağsız olan unun üzerine serilir, böylece çift çift ayrılır. Yağlanmamış olan yufkaların üstteki tarafı da yağlanır ve çift hamurlar katlanarak kare şekline getirilir ve kare şeklindeki yufkanın orta kısmına 6 hamura yetecek şekilde hazırlanan etten yayılır. Etin etrafındaki yufkalar etin üstüne bohça katlar gibi katlanır ve böylece el kadar 6 bohça yapılır. Bu bohçalar bir tepsiye birer parmak aralıkla dizilir, üzerleri artan yağla yağlanır ve tepsi orta ısıdaki fırına sürülür. 15 - 20 dakika bırakılır, hamurların üzeri kızarıncaya, fırından alınır ve servis yapılır.