



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALİ PAŞA KEBABİ

Harcı:

1250 gr koyun eti (kuşbaşı doğranmış)

500 gr soğan

300 gr domates (ince doğranmış)

1 çorba kaşığı domates salçası

3 çorba kaşığı tereyağı

2+1/2 bardak su

1 sap maydanoz (ince kıyılmış)

1 çay kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı tuz

Yufkası:

16 hazır yufka

200 gr tereyağı

Bir tencereye tereyağından 3 çorba kaşığı (45 gr) koyarak yakmadan kızdırınız. Hemen etlerini de ekleyip, arada sırada karıştırarak pişiriniz. Etler suyunu çekerken, soğan altın rengini aldığı zaman biberini, tuzunu, domatesini, sulandırılmış domates salçasını ekleyiniz. 5 dakika kadar karıştırarak pişirip suyunu da koyduktan sonra, ağzını kapatarak hafif ateşte, etler yumuşayana kadar 1-1,5 saat pişiriniz. Ocaktan alıp maydanozu ekleyerek bir kenara bırakınız.

Tereyağının kalanını bir kaptaki çok hafif ateşte yakmadan eritiniz, yufkaların yarısını bir fırçayla yağlayınız. Her yağlı yufkanın üstüne bir yağsız yufka koyarak sekiz yufka elde ediniz. Bunların üstüne hazırlamış olduğunuz harcı eşit olarak koyup, her birini bohça gibi dürerek tepsiye yerleştiriniz. Orta sıcaklıkta fırında, hamurlar kızarıncaya kadar 15 dakika pişirip servis ediniz.

Not: Ali paşa kebabını hazır yufka yerine yağlı hamur (öteki adıyla milföy hamuru) ile de deneyebilirsiniz. Her ikisi de mükemmel sonuç verecektir.