ALİBABA KEBABI

Gerekli malzeme
8 kişilik
Yarım kg kuzu kuşbaşı veya dana eti
1 soğan
1 çorba kaşığı margarin
1 çorba kaşığı domates salçası
1 çorba kaşığı kekik
1 su bardağı konserve bezelye
2 yufka
4 çorba kaşığı sıvıyağ
8 diş sarımsak
1 kg yoğurt
2-3 dal maydanoz
Tuz,
kırmızı pulbiber

Soğanı temizleyip ince kıyın. Margarini tencerede eritip soğan ve eti karıştırarak kavurun. Et suyunu salıp çekince salça ilave edip karıştırın. Üzerini örtecek kadar su ilave edip pişirin. O Etleri tencereden alıp elinizle didikleyin. Kekik ve bezelye ile harmanlayın.
Yufkaları dörde kesin. Yuvarlak kenarlarına hazırladığınız iç malzemesini yayın. Rulo şeklinde sarıp kendi etrafında yuvarlayarak gül şekli verin. Uç kısımlarını ıslatıp yapıştırın. Fırın tepsisine yerleştirip üzerlerine sıvıyağ gezdirin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Yoğurdu bir kapta çırpın. Sarımsağı temizleyin. Tuz ilave ederek havanda ezin. Yoğurda ilave edip karıştırın.
Kebapları servis tabaklarına alın. Üzerlerine bolca sarımsaklı yoğurt gezdirin. Eti pişirdiğiniz tencerede kalan suyu üzerlerine gezdirin. Bezelye taneleri ve kıyılmış maydanoz serpiştirin. Sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:17522 • adı:Alibaba Kebabı • gönderen:NeclaK • indirme tarihi:19.05.2024 - 11:36