



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ALİ BABA KEBABI

Ümit Usta

500 gr. tas kebablık et
1 adet kuru soğan
1 su bardağı bezelye
4 adet yufka
1 kg. yoğurt
8 diş sarımsak
1 çorba kaşığı kekik
1 çorba kaşığı domates salçası
1/4 paket margarin
Yeterince tuz, karabiber ve kırmızı pul biber
Kızartmak için:
Sıvıyağ

Kuşbaşı kesilmiş tas kebablık kuzu veya dana etlerini, ince kıydığımız kuru soğan ile margarin yağında kavurup salçasını ve suyunu ilave ederek, tas kebab gibi pişirelim.

Piştikten sonra, etleri salçasından ayırıp, ufak ufak didikleyelim. Kekik ve bezelyeleri ilave edip karıştıralım. Tuz ve karabiber ilave edelim.

Yufkaları dörde bölelim. Yufkaların yuvarlak kenarlarına bu karışımın serpiştirelim.

Yufkaları önce sigara böreği gibi yuvarlayıp sonra kendi etraflarında yuvarlak dolayarak uç kısımlarına da birer kürdan tutturalım.

İstersek tavada sıvıyağda, istersek de fırında kızartalım. Eğer fırında kızartacaksa üzerlerine biraz yağ sürmek lazımdır.

Sarımsakları, bir tutam tuz ile dövüldükten sonra, çırpığımız yoğurda katıp karıştıralım.

Tabağa önce kızarttığımız Ali Baba Kebabını, üzerine hazırladığımız sarımsaklı yoğurdu bolca koyduktan sonra, en üste de ayırdığımız et salçasından sıcak olarak 1-2 kaşık gezdirip servis yapalım.

Not: Serpeceğimiz kırmızı pul biber renk ve lezzet katar.