



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BALON KEBABI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Hamur İçin:

3 yemek kaşığı yoğurt  
1 ay bardağı su  
2 yemek kaşığı sıvı yağ  
1 yemek kaşığı sirke  
1 paket kabartma tozu  
1 ay kaşığı tuz  
4 su bardağı un

İç Harcı İçin:

Yarım kilo dana kuşbaşı  
1 kuru soğan  
2 yeşil biber  
2 domates  
2 yemek kaşığı tereyağı  
1, 5 su bardağı su

Tuz

Karabiber

Pulbiber

Üzeri İçin:

1 yumurta sarısı  
2 yemek kaşığı süt

Eti tencereye alıp suyunu verip tekrar çekene kadar orta ateşte pişirilir.

Ardından 1, 5 su bardağı su eklenir ve bu suyu çekene kadar orta ateşte pişirilir.

Tereyağı eklenir ve etler kavrulur. Soğan ve biberler piyazlık doğranıp etle 5 dakika pişirilir.

Kabukları soyulmuş ve küp küp doğranmış domates, tuz ve baharatlar eklenir.

5 dakika daha pişirilerek altı kapatılır ve soğumaya bırakılır.

Hamur için bütün malzemeler karıştırılarak biraz sert bir hamur elde edilir.

Hamur 15 dakika dinlendirilir 8 bezeye ayrılır. Bezeler yaklaşık 20 cm çapında açılır.

Açılan yufkanın ortasına etli harçtan bolca konulur. Üzerine diğer yufka örtülür.

Bir pipetin ucu iki hamur arasına gelecek şekilde yerleştirilir.

Hamurun kenarları hava almayacak şekilde kıvrılarak kapatılır.

Küçük bir pompa yardımı ile pipetle hava verilir ve üstteki yufka balon gibi şişirilir.

Pipetin olduğu kısımda kapatılır.

Yumurta sarısı ile 2 yemek kaşığı süt karışımı şişirilen yufkaya dikkatle sürülür.

Üzeri kızarıncaya kadar 180 derece fırında pişirilir. Sıcak servis edilir.



© lezzetler.com tarif no:179932 • adı:Balon Kebabı • gönderen:dolu • indirme tarihi:02.04.2025 - 21:23