



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOHÇALI KEBAP

1 su bardağı süt
2 yumurta
Alabildiği kadar un
Tuz
İçi için:
400 gr kuşbaşı et
1 çorba kaşığı dolmalık fıstık
1 soğan
2 diş sarımsak
2 havuç
1 tutam maydanoz
1 çorba k. un
Tuz
Karabiber
Üzeri için:
1 yumurta sarısı
Haşhaş tohumu
Susam

Karıştırma kabına 2 adet yumurtayı kırın. Üzerine 1 su bardağı sütü ilave edin ve mikserle çırpın. Üzerine alabildiği kadar un ve tuzu ekleyin yoğurun. Hamur kulak memesinden biraz daha yumuşak kıvamda olmalı. Hamurdan bezelere ayırın ve her bir bezeyi kullanacağınız tava büyüklüğünde açın. Tavaya sıvıyağı alın ve hamurları arkalı önlü yarı kıvamda pişirin. Bezeleri bitene kadar bu işlemi tekrarlayın. İç harcı için tavaya sıvıyağı alın. Üzerine 400 gr.kuşbaşı eti alın.Üzerine ince kesilmiş sarımsak ve soğanı ilave edin. 2 adet rendelenmiş havucu ilave edin. Üzerine ince kesilmiş maydanozu ekleyerek ocaktan alın. Fırın tepsisine kızartılmış hanurları alın.Üzerine etli iç malzemeyi ilave edin ve ucunu kapatın. Üzerine haşhaş tohumu veya susam serpin. Önceden ısıtılmış 190 derecelik fırında pişirin.