



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BURSA KEBABI (BURSA)

Bursa Turizm Platformu

750 g kuzu külbastı
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı limon suyu
5 diş sarımsak
Yarım çay bardağı sıcak su
1 tatlı kaşığı kekik
Tuz
Karabiber
Sos için:
30 gr tereyağı
1 su bardağı sıcak su
4 yemek kaşığı domates salçası
2 yemek kaşığı biber salçası
500 gr yoğurt
Pide Hamuru için:
1 yumurta
40 gr yaş maya
1 su bardağı ılık su
3 su bardağı un
1 çay kaşığı toz şeker
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 tutam tuz
Üzeri için:
2 sivri biber
Domates

Pide için, yumurta sarısını akından ayırın.

Mayayı ılık suda eritin ve kabarana kadar bekletin. Unu hamur yoğurma kabına eleyip ortasını havuz gibi açın.

Mayalı su, yumurta akı, şeker, zeytinyağı ve tuzu ekleyip yoğurun.

Üzerini nemli bezle örtüp kabarana kadar bekletin. Hamuru 4 eşit parçaya ayırın. Parçaları unlanmış zemine alıp oklava ile açarak pide şekli verin.

Hamurları yağlanmış fırın tepsisine yerleştirip üzerlerine fırça ile yumurta sarısı sürün.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirin.

Etleri ince şerit şeklinde kesip zeytinyağında kızartın.

Limon suyu ve ezilmiş sarımsağı ekleyin ve et suyunu çekene kadar soteleyin.

Sıcak su ve karabiberi ekleyip tavanın kapağını kapatın.

Etler iyice yumuşayana kadar pişirin. Kekik ve tuzu ekleyip ocaktan alın.

Sos için tereyağını tavada eritin. Sıcak su, domates salçası ve biber salçasını ilave edip kısık ateşte 5 dakika pişirin.

Yoğurdu ayrı bir kaptan çıkarın. Pidelere kare parçalara kesip servis tabaklarına alın.

Üzerlerine sosu gezdirin. Eti paylaşdırıp üzerine yoğurdu gezdirin.

Fırında hafif közlediğiniz sivri biber ve domates ile süsleyip servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:176406 • adı:Bursa Kebabı (Bursa) • gönderen:Gül • indirme tarihi:07.04.2025 - 03:43