



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## ÇARDAK KEBABI (DÜDÜKLÜ)

Malzemeler:

0.5 kg. kuşbaşı dana eti

2 yufka

4 diş sarımsak

250 gr. yoğurt

2 kaşık tereyağı

3 adet soğan

tuz

pul biber.

Et düdüklü tencerede üzerine 1 bardak su koyularak pişirilir. Düdüklüden alınır, ince olarak didiklenir. Soğanlar halka şeklinde doğranır. Yağda kavrulur. İçine etler atılır. Tuz, karabiber ve maydanoz ilavesi ile bir iç hazırlanır. Yufkalar 8 eşit parçaya bölünür. Hazırlanan yufkalara sigara böreği gibi sarılıp kızgın yağda kızartılır. Servis tabağına alınan böreklerin üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür. Pul biber ile kızdırılmış yağ üzerine dökülüp dereotu ile servis yapılır.

---