



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ÇARDAK KEBABI

4 adet yufka  
1 yemek kaşığı tereyağı  
2 adet yeşil biber  
250 gram dana bonfile  
2 adet domates  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
1 yemek kaşığı domates salçası  
1 yemek kaşığı biber salçası  
Kızartmak için:  
3/4 su bardağı kızartma yağı

Bir tava içerisine tereyağını koyup eritelim.  
Erimeye başlayan yağın içerisine ince doğradığımız biberleri ekleyelim.  
Soteleyince biberleri doğramış olduğumuz eti içerisine atalım.  
Et suyunu salınca baharatları, tuzu ve domatesi ekleyelim.  
Ayrı bir tava içerisinde salçaları alın ve sulandırın.  
Yufkaları üçgen şekillinde keselim.  
İçine etli harçtan koyup saralım.  
Ucunu biraz suyla ıslatıp yapıştırabilirsiniz.  
Kızarttığınız yufkalı kebaba hazırladığınız sos dökerek sunabilirsiniz.

