



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇARDAK KEBABI

www.sefabdullahusta.com

500 gr kuşbaşı kuzu eti
10-15 adet arpacık soğan bütün
10 adet kiraz domates bütün
3 adet sivri biber ince dilimlenmiş
5 diş sarımsak kıyılmış
Tuz
Karabiber
Kekik
6 adet milföy hamuru veya yufka
2-3 yemek kaşığı sıvı yağ

Kuzu etini kısık ateşte kendi suyunda pişirelim.

Üzerine sıvı yağı, arpacık soğanları ve kıyılmış sarımsakları ilave edip soteleyelim. Arpacık soğanların pişmesine yakın biberleri, domatesleri, tuzu ve baharatları ilave edip, 5 dakika daha soteleyip ocaktan alalım. Cam bir kaseye etli harçtan koyalım. Kasenin üzerine bir adet milföyü kapak gibi kapatalım (veya yufkayı hangisini tercih ederseniz güzel olur) ve kenarlarını kaseye yapıştıralım.

Önceden ısıtılmış 200° fırında milföyün üzeri kızarana kadar pişirelim. İlk sıcaklığı geçince servis tabağımıza ters çevirelim. Kenarlarını hafifçe bıçakla açalım ve kaseyi çıkaralım. Çardak kebabını sıcak servis yapalım.

