



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇARDAK KEBABI

1 Çorba Kaşığı sana klasik
1/2 kg Dana Kuşbaşı
1 Diş Sarımsak
250 gr Yoğurt
Kırmızı biber
2 Adet Yufka

Eti,bol soğan ve bir tatlı kaşığı sıvı yağ ile,çok yumuşak bir hale gelinceye dek düdüklü tencerede pişirin. Suyu çekilince tahta kaşıkla ezip,püre kıvamına getirin. İçine kavrulmuş dolma fıstığını ilave edin. Yufkaları üçgen biçimde kesin, hazırladığınız et ile 2 parmak eninde sigara böreği şeklinde sarın. Teflon tavada, sıvı yağ ile kızartın servis tabağına alıp, üzerine sarımsaklı yoğurt dökün ve kızartılmış biberli sana klasiği gezdirip servis yapın.