



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇARDAK KEBABI (BURSA)

1 kg kemiksiz kuzu eti
4 çorba kaşığı margarin
3 hazır yufka
4 soğan
1 su bardağı yoğurt
Tuz, karabiber, kırmızı tozbiber
Yarım demet maydanoz
Kızartma için:
1 su bardağı sıvıyağ

1. Kuzu etini küçük küçük doğrayın. Bir tencereye alıp 1 kaşık margarin ekleyin. Suyunu salıp çekinceye kadar kısık ateşte pişirin.
2. Soğanları piyazlık doğrayıp ete ilave edin. Tuz, karabiber ekleyip karıştırarak 10 dakika daha pişirin ve ateşten alın. Yağını süzün. Maydanozu ince ince doğrayın. Ete ilave edip karıştırın.
3. Yufkaları birer birer düz zemine yayın. Herbirini geniş şeritler halinde keserek 8 eşit parçaya bölün. Her parçanın ucuna bir kaşık kadar et yerleştirip sigara böreği şeklinde sarın. Uçlarını hafif ıslatarak kapatın.
4. Sıvıyağı tavada kızdırıp hazırladığınız börekleri çevirerek kızartın. Yoğurdu bir kaseye alıp çırpın. 3 kaşık margarini tavada eritip kırmızı tozbiberi kızdırın. Börekleri servis tabaklarına alıp üzerine yoğurt ve yağ gezdirin. Sıcak olarak servis yapın.