



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CENDERE KEBABI

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):

1/2 kilo süt danası eti,
bir pilicin 600 gramlık parçası,
150 gram böbrek yağı,
50 gram sadeyağ,
50 gram zeytinyağına yatırılmış yeşil zeytin,
1 dilim bayat ekmek iği,
ekmek dilimini ıslatacak kadar süt,
2 yumurta,
1 baş soğan,
1 demet maydanoz,
1 kaşık un,
1 orba kaşığı domates salçası,
1 fiske cevz.i bevva,
1 bardak et suyu,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Tüyleri yolunduktan, iği temizlendikten, ince tüylerinin giderilmesi için ttslendikten sonra pilicin yarısını kemiklerinden iyice sıyırmalı. Sonra 600 gram tutarındaki bu kemiksiz piliç parçası dana etiyle ve böbrek yağıyla birlikte üç defa kıyma makinesinden geçirmeli.

Bu kıymaya sütte ıslanmış ve iyice ufalanmış ekmek dilimini katmalı. Cevz-i bevvaıyla tuz ve karabiberi serptikten sonra kıymayı yoğururken yumurta sarılarını teker teker katıp yedirmeli.

Beri yanda yumurtaların aklarını bir tutam tuzla iyice çırpıp kar köpüğü durumuna getirmeli. Bunu yoğurulmuş kıymaya azar azar katarken karışımı yavaş yavaş karıştırarak bunları birbirine yedirmeli. Oval biçiminde bir savarin kalıbının iini 1 tatlı kaşığı sadeyağla bulamalı. Sonra kıymalı karışımı bunun içine boşaltmalı. Bir spatulayla veya elle üzerine bastırarak kıymanın kalıbın her tarafına muntazam bir biçimde yayılmasını sağlamalı. Savarin kalıbını düz altlı bir tencereye oturtmalı. Tencereyle kalıbın arasına, kalıbın ancak dörtte ne gelecek kadar kaynar su koymalı. Tencereyi bu durumuyla orta ısılı bir ateşe oturtmalı ve suyun fokur fokur kaynayıp kalıbın içine sıramamasına dikkat etmeli. Böylece kalıptaki kıymalı karışımı benmari usulüyle yirmi dakika kadar pişirmeli. Sonra kalıbı ateşten alıp kızgın bir fırına koymalı. Fırının ısısını ortaya, hattâ biraz daha hafife almalı ve kalıbı burada 45 dakika kadar bırakmalı. Sonra kalıbı servis tabağına boşaltmalı ve tarifini aşağıda vereceğimiz salçayı üstüne döküp servis yapmalı.

Salçası:Kalan sadeyağın yarısını bir tavaya koyup ateşe oturtmalı. Rendelenmiş soğanı içine atıp karıştırarak kavurmalı. Soğanlar pembeleşince unu azar azar katmalı ve çabuk çabuk karıştırarak soğanlı yağa yedirmeli. Unu iki dakika kadar kavurduktan sonra karıştırmaya ara vermeden sicim gibi ince ince akıtarak sıcak et suyunu dökmeli ve bunu tavadakilere iyice yedirmeli. Bir kaşık et suyunda eritilmış domates salçasını da kattıktan sonra bir—iki dakika karıştırarak bunları pişirmeli. Sonra kıyılmış maydanozlarla çekirdekleri çıkarıldıktan sonra ince ince doğranmış (mümkünse makineden geçirilerek kıyılmış) yeşil zeytinleri tavadakilere katmalı. Bunları, karıştırarak on dakika kadar orta ısılı ateşe pişirmeli. Tavayı ateşten indirince kalan sadeyağı içine atmalı. Karıştırarak eritip salaya yedirmeli. Sonra bunu servis tabağındaki kalıplanmış etin üstüne gezdirek dökmeli ve sıcak sıcak servis yapmalı. İsteyenler zeytini biraz fazla alırlar ve servis tabağının çevresiyle kıymanın ortasını da bu zeytinlerle ssleyebilirler. Bu yemeği tavukla dana eti karışımı yerine koyunla siğir karışımıyla de pişirmek mümkündür.