



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİK DİK KEBABİ (BURSA)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

250 gr kemiksiz tavuk eti

1 adet kuru soğan

Domates Salçası

Tuz

Hamuru için:

200 gr. Un

4 yumurta

Tuz

2 bardak su

Tavuk etleri ve kuru soğan doğranarak tencereye konur. Salçası ve tuzu ilave edildikten sonra üzerine bir bardak sıcak su eklenerek pişmeye bırakılır. Hamur için un,yumurta, tuz ve su bir kabin içinde yoğrulur.hamurdan bezeler yapılarak bezeler oklava ile börek yufkası kalınlığında açılır. Öklava ile rulo haline getirilen yufka yaklaşık 3cm kalınlığında kesilerek tepsiye dizilir Tepsie dik olarak yerleştirilen yufkalar üzeri pembeleşinceye kadar fırında pişirilir. Fırından alındıktan sonra soğuması beklenir soğuyan yufkanın üzerine daha önce hazırlanmış tavuklu harç sıcak olarak dökülür. Tavuk parçaları yufkaların üzerine yerleştirilir. 5-10 dakika yufkaların yumuşaması beklendikten sonra servis yapılır.

Not: Osmanlı saray mutfığının geleneksel Bursa mutfak kültürüne katkısı olan yemeklerdendir.

