



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKMEK KASESİNDE KEBAP

ekmeğin hamuru için:

4 su b.un

1 su b.tam buğday unu

1 tatlı k.karbonat

1 tatlı k.tuz

aldığı kadar su

iç harcı için:

350 gr.kuzu eti

2 domates

2 biber

2 diş sarımsak

1 soğan

1 tutam maydanoz

1 kase sarımsaklı yoğurt

zeytinyağı

Karıştırma kabına un, tuz, karbonat alınarak alabildiği kadar su ile ekmeğin hamuru hazırlanır. hazırlanan hamur 5 bezeye ayrılır. yuvarlanıp hafif bastırılarak küçük ekmekler yapılır.yağlanmış tepsiye konup fırına verilir. bu arada iç harcı için; soğanlar sotelenir. etler de doğranarak eklenir.biraz sotelendikten sonra sarımsak doğranmış domates,biber ve maydanoz da eklenerek pişirilir. pişmiş olan ekmekler fırından çıkarılır.kabukları kesilip içi oyulur. pişmiş olan harç ekmeklerin içine doldurulur.üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek servis yapılır.ekmeğin kalan iç kısmı da bir tabağa alınır üzerine iç harç ve sarımsaklı yoğurt dökülerek servis yapılır.