



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENGİNARLI SARAY KEBABI

Necip Usta

6 adet enginar
1 su bardağı bezelye
250 gr. hamur
1 bağ dereotunun yaprakları

Sebzelerin hazırlanışı:

1) Enginarları temizleyip, sonra bol limonlu ve tuzlu suda 15 dakika haşlayınız. Sonra ortadan 4 parçaya bölünüz.

2) Bezelyeyi haşlayınız, taze yoksa konserve kullanınız.

Yufkasının hazırlanışı:

1) Hamuru hazırlayınız ve 2 mm. kalınlığında açınız. Üzerine bir tabağı kapatarak kenarlarını kesin.

2) Bu şekilde 6 adet hamur kesip bir tepsiye diziniz. Üzerlerini çatalla muhtelif yerlerinden deliniz.

3) 20 dakika dinlendikten sonra, orta hararetli bir fırında 10 dakika pişirip fırından çıkarınız ve bir kenara ayırınız.

Kebabı:

1) Etleri bir tencereye koyup üzerini kapatıncaya kadar su doldurup hızlı ateşe koyunuz ve tam kaynarken ateşten alınız.

2) Suyunu süzdürünüz ve eti bir kere yıkayıp başka bir tencereye koyunuz ve üzerine tuzunu ve suyunu, Sebze Buketi'ni koyup tencereyi ateşe koyunuz.

3) Kaynadıktan sonra ağır ateşte 1 saat 15 dakika pişiriniz ve suyunu bir tencereye süzdürüp ateşin kenarına çekiniz.

4) 6 sahan alınız ve her sahana 1 adet yufka koyup, üzerine etleri eşit olarak bölüştürünüz.

5) Her sahanın üzerine sıcak olarak biraz sos dökünüz. Üzerlerine de sıcak olarak 4'er parça enginar ve bezelyeyi, en üste de dereotunu serperek servis yapınız. Ayrıca, tekrar sos veriniz.