



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA HAMURLU ELMALI KEBAP

Malzemeler:

3 adet kırmızı elma
500 gram kuşbaşı et
1 kase bezelye
2 adet soğan
2 adet domates
Tuz karabiber kekik
2 -3 yemek kaşığı sıvı yağ
30 gram tereyağı
Üzeri için:
Ekmek hamuru
1 adet yumurta
Haşhaş susam

Hazırlanışı:

Soğanları yemeklik doğrayın. Sıvı yağda pembeleştirin. Etleri ilave edip soteleyin. Bezelyeyi ekleyip sotelemeye devam edin. Domatesleri küp küp doğrayın. Tencereye ilave edin. Elmaları dilimleyin (Elma patates dilimi büyüklüğünde). Domateslerin ardından elma dilimlerini de ekleyip tuz, karabiber, kekiği de katarak 10-15 dakika kaynatın. 30 gram tereyağını eritip fırın kabını yağlayın. Harcı fırın kabına boşaltın. Ekmek hamurunu üzerine kapatıp kenarlarını sıkılaştırın. Üzerine hamurdan dekoratif desenler yapıp yumurta sarısı ve sıvı yağ karışımını sürün. Haşhaş ve susam serperek 200 derecede fırınlayın.