



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜL KEBABI

Gül Yıldırımkaaya

Sosu için:

2 kahve fincanı yoğurt

2 kahve fincanı Pınar Labne

Taze nane yaprağı

Tuz

Süslemek için marul yaprakları, domates ve havuç

Kuşbaşı doğranmış dana etini su da ilave ederek düdüklü tencerede 20 dakika kadar pişiriyoruz. Ardından bir tavaya alıp, karabiber ve tuz ekleyerek kavuruyoruz.

Hamuru için gereken malzemeleri birbirine karıştırarak kek hamuru kıvamında bir hamur elde ediyoruz. (Akışkan kıvama gelmesi için biraz daha süt eklenebilir.) Derin bir kızartma tenceresinde kızdırdığımız ayçiçek yağına, yaptığımız hamuru bir kaşık yardımıyla azar azar akıtarak kızartıyoruz. Kızaran hamurları bir peçetenin üstüne alarak fazla yağının emilmesini bekliyoruz.

Sos için taze nane yapraklarını ince ince kıyıyoruz. Yoğurt ve Pınar Labne ile karıştırıyoruz.

En alta marul yapraklarını, onun üstüne kızarmış hamurlarımızı ve onun üstüne de kavurduğumuz etimizi koyuyoruz. Hazırladığımız sosu da birkaç nane yaprağı ve gül şeklini verdiğimiz domatesimizle servis ediyoruz.
