



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMURDA SEBZELİ KEBAP

6 adet domates
400 gram parça dana eti
3 adet çarliston biber
2 adet sivri biber
2 adet patlıcan
1 yemek kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber
Hamur için:
1,5 su bardağı un
1 çay bardağı küçük parçalar halinde kesilmiş soğuk tereyağı
1 çay bardağı rendelenmiş taze kaşar peyniri
3 yemek kaşığı soğuk su
4 dal taze soğan
Tuz
Kabı Yağlama için:
1 tatlı kaşığı tereyağı

Domatesleri kabukları ile birlikte dörde bölün. Çarliston biber ve sivri biberleri temizleyip, irice doğrayın. Patlıcanları alacalı soyup, parmak şeklinde doğrayın. Daha sonra acısını almak için üzerine tuz serpip, 10 dakika bekletin. Sudan geçirip, kurulayın.

Tereyağını geniş bir tavaya alıp eti soteleyin. Üzerine patlıcan ve biberleri katın. Birkaç dakika kavurup, domates, tuz ve karabiber ilave edin. Tavanın kapağını kapatıp 2-3 dakika pişirin ve ocağı kapatın.

Hamur için unu bir kaba alıp, üzerine soğuk tereyağı, rendelenmiş kaşar peyniri ve tuz koyup, karıştırın. Daha sonra suyu ekleyin ve çok hızlı bir şekilde karıştırıp, top haline getirin. Hamura çok ince kıyılmış taze soğan katın. Unlanmış zeminde yemeği pişireceğiniz fırın kabının tabanı büyüklüğünde hamuru açın.

Yağlanmış kaba, açtığınız hamuru yerleştirin. Üzerine tavadaki domatesli ve etli malzemeyi döküp, şekillendirin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında, 25-30 dakika pişirin. Fırını kapatıp, 10 dakika içinde dinlendirdikten sonra dilimleyerek servis yapın.
