



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMURLU KASIR KEBABI

1/2 kilo orta yağlı koyun eti
300 gram koyun böbreği (yağsız olarak)
2 çorba kaşığı sadeyağ
4 yumurta
2 çorba kaşığı domates salçası
yeteri kadar un
1/2 bardak et suyu
yeteri kadar tuz ve karabiber
Hamuru için:
300 gram un
2 yumurta
1 çimdik tuz
150 gram tereyağı

Hamur yoğurma mermerine eleyerek unu dökmeli. Bunun ortasını çukur, laştırıp buraya küçük parçalara bölünmüş tereyağını, tuzu ve yumurtaları koyup karışımı yoğurarak hamur durumuna getirmeli. Hamur, kıvamını bulunca bunu yağ kâğıdına sarıp İki saat buz dolabında dinlendirmeli.

Beri yanda koyun etiyle böbrekleri fındık iriliğinde parçalara doğramalı. Tuzlayıp biberlemeli ve una bulamalı. Bir tavaya sadeyağın yarısını koyup bunu kızdırmalı. Yağ kızınca unlanmış et parçalarını içine atıp karıştırarak her yanlarını kızartmalı. Hemen arkasından da ilik et suyunun yarısında eritilmiş domates salçasını katmalı. Kalan et suyunu da döküp tavanın ağzını örtmeli ve eti birbuçuk saat kadar pişirmeli. Et iyice pişince tavayı ateşten indirmeli ve bir kenarda soğumaya bırakmalı.

Bu arada yumurtalardan üçünü on dakika haşlayıp kabuklarını soymalı. Yuvarlak dilimlere doğramalı. Kalan sadeyağla bir küçük tepsiyi yağa bulamalı. Buzdolabındaki hamuru çıkarıp üç parçaya bölmeli. İki parçayı merdaneyle açıp ince bir yufka durumuna getirmeli. Sonra bu yufkayla tepsinin içini ve yanlarını kaplamalı (Artan kısımlar yandan dışarı doğru sarkacaktır). Tavanın içindeki soğumuş salçalı et parçalarını bu hamurun üstüne boşaltmalı. Bir spatulayla düzlemeli. En üste de yumurta dilimlerini yanyana dizdikten sonra üçüncü parçayı merdaneyle açıp tepsinin üstünü örtmeli. Tepsinin yanından sarkan yufkanın kenarlarını üste çevirdikten sonra iki yufka yaprağının uçlarını birbirine yapıştırmalı. Kalan yumurtayı hafifçe çırpıp yufkanın üstünü yumurtaladıktan sonra tepsiyi orta ısı bir fırına sürmeli.

Kebap pişince fırından çıkarmalı ve sıcak sıcak servis yapmalı. Bazı kimseler hamuru gereği kadar ince açamadıklarından bu kebabın tadını bozmaktadırlar. Bu gibi kimseler çarşıdan hazır yufka alıp harcı bu yufkaların içinde pişirebilirler. Bu gibi durumlarda tepsi, nin içine iki yaprak, üstüne de iki yaprak yufka koyup hamurlu kasır kebabını pişirebilirler.

ML® Hamurlu Kebap (görsel)