



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KARTALKAYA KEBABI (BOLU)

Mücahit ÖZCAN

1800 gr. kuzu kuşbaşı  
500 gr. arpacık soğan  
1 kg. milföy hamuru  
200 gr. tereyağı  
4 adet büyük boy havuç  
100 gr. çiçek yağı  
4 adet dolmalık taze kabak  
Tuz, beyaz toz biber, kekik

Kuzu kuşbaşıları bir tavada ısıttığımız çiçek yağında filambe yapacağız ve uygun bir tencereye alacağız, 100 gr. tereyağı ilave edip az su ilave ederek ortalama bir saat kısık ateşle pişirmeye bırakacağız. Havuç ve kabaqları parizyen kaşığıyla çıkartıp arpacık soğanlarında soyarak kalan 100 gr. tereyağını da ilave ederek uygun bir tencerede kısık ateşle kavurarak pişireceğiz.

Mülföy hamurlarını 100 gr.lik parçalara bölerek incelterek piştiğinde tabak şeklini alacak şekilde hazırlayarak üzerlerine yumurta sarısı sürüp 180 derece fırında 20 dk. pişireceğiz, pişen hamurlarımızın içine önce pişen etleri üzerine de sebzeleri koyarak biraz et suyuyla beraber sıcak servis yapacağız.