



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİRDE KEBABI

<https://cook.com.tr>

Domates 3 Adet
Sofra Tuzu 1 Tutam
Kekik 1 Tutam
Karabiber 1 Tutam
Tereyağı 1.5 Çorba Kaşığı
Sivri Biber 5 Adet
Kuzu Kuşbaşı 1 Kilogram
Yufka 1 Kilogram

Yufkaları 4 e bölüp sıcak fırında kurutun.

Kuzu etini bir tencerede, üstünü geçecek kadar su koyarak haşlayın.

Et suyunu çekince, kavurun, ince doğranmış biberleri ilave edin, küp şeklinde doğranmış domatesleri ekleyin, hepsini biraz çevirin.

Tuz, karabiber ve kekiği ilave edin.

Fırında kuruttuğunuz, yufkaları et suyu ile ıslatın.

Tepsiyi yağlayın, ıslatılmış yufkaları koyun, yufkanın üzerine az yağ sürüp etlerin bir kısmını yufkanın üzerine yayın.

İkinci yufkayı koyup yağlayın, üzerine yine kavrulmuş etten koyun, bütün yufkalar için aynı işlemi yapın.

En üste yufkayı koyduktan sonra, üzerin yağlayıp tepsinin üzerine bir tabak oturtun.

Tepsiyi ateşe koyun ve arada bir kontrol edin, kızarınca tabağın yardımı ile, alt üst edin.

Gerekirse yanlardan tepsiye yağ ilave edin.

Ateşten almadan önce, üzerine çekeceği kadar et suyu dökün.

Bir süre daha tepsinin üstü kapalı olarak, ateşte tutun, daha sonra sıcak olarak servis yapın.

