



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÖRTÜLÜ KEBAP

MALZEMELER

5 su bardağı pişmiş et (sosu ile beraber)
3/4 su bardağı soğuk patates püresi
1/4 su bardağı süt (ya da su)
2 çay kaşığı kabartma tozu
1/2 yanm çay kaşığı tuz
1/3 su bardağı margarin
1.5 su bardağı un

HAZIRLANIŞI

Fırını yüksek derecede ısıtın. Un, kabartma tozu ve tuzu karıştırın. Margarini bezelye iriliğinde doğrayın, patates püresi ile karıştırıp, karışıma katın. Buna su veya süt ilave edip, karıştırın. Hafif unlanmış bir tahta üzerinde hamuru yaklaşık 1.5 cm kalınlığında açın. Hamurun çapının eti koyacağınız kaseyin ağzını örtecek kadar geniş olmasına dikkat edin. Buharın çıkabilmesi için hamurun üzerinde birkaç ufak delik açın. Eti ısıtıp kaseye boşaltın. Üzerine önceden açtığınız, patatesli hamuru örtün. 20-25 dakika fırında pişirin.