



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OSMANLI KEBABI

Malzeme:

- 1 kg arpacık soğan
- Yarım kg kuzu kuşbaşı
- 20 gram file badem
- 6 adet kuru kayısı
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 çorba kaşığı kuru üzüm
- 1 çorba kaşığı Bizim Ayçiçek Yağı
- 2 su bardağı su
- 2 adet yufka
- 1 paket Bizim Mutfak Patates Püresi
- 25 gram Bizim Mutfak Margarin

Yufka çanak için yufkaları tezgahın üzerine yayıp tatlı tabağıyla 4 adet daire çıkartın. Isıya dayanıklı kaselerin içine yerleştirip kenar kısımlarını sarkıtın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kuruyana kadar kızartın. Kuşbaşı etleri bir çorba kaşığı sıvıyağ ile bir tencereye alıp kavurun. Arpacık soğanları soyup tencereye ilave edin. Daha sonra su ve domates salçasını ekleyip karıştırın. Tencerenin kapağını kapatıp orta hararetili ateşte pişirin. Etler iyice pişip yumuşayınca badem, kuru üzüm ve zar şeklinde parçalara bölünmüş kayısıları ilave edin. 15 dakika daha pişirdikten sonra tencereyi ocaktan alın. Patates püresi için derin bir kaba Bizim Mutfak Patates Püresini dökün. Üzerine 3 çay bardağı sıcak su, 2 çay bardağı sıcak süt ve 25 gram margarini ekleyin. Birkaç dakika karıştırıp püreyi hazırlayın. Yufka kaselerinin içine önce patates püresini aktarın, üzerine eti yayın. Sıcak servis yapın.