



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAHAN KEBABI

<https://cook.com.tr>

Taze Kaşar 0.5 Su Bardağı
Maydanoz 1 Demet
Susam 1 Çorba Kaşığı
Tereyağı 1 Çorba Kaşığı
Dana Kıyma 150 Gram
Antepfıstığı 2 Çorba Kaşığı
Sarımsak 1 Diş
Ekmek Hamuru 500 Gram

Kaşarı rendeleyin, maydanoz ve sarımsakları minik minik doğrayın. Çukur bir kaba kıymayı koyun. Doğradığınız maydanozları ve sarımsakları kabın içine boşaltın. Tuz, karabiberi ilave edin ve oluşan harcı yoğurun. Harcı dinlendirmek için bulunduğu kabı COOK Streç Film ile sarıp buzdolabına koyun. 15 dk. dinlendirdiğiniz ekmek hamurunu çıkarın, tezgaha biraz un serpin. Hamuru küçük top parçalar halinde bölün. Böldüğünüz parçaları bir merdane yardımı ile açın. Tencereye veya tavaya sıvı yağ dökün ve ocağın altını açın. Yağ kızdıktan sonra buzdolabında dinlendirdiğiniz köfteleri tavanın içerisine koyun ve pişirmeden hafifçe kızartın.

Açmış olduğunuz ekmek hamurunu alın, içerisine rendelenmiş kaşarı yerleştirin. Kaşarın üzerine antepfıstığını koyun. Hafifçe kızarttığınız köfteyi de antepfıstığının üzerine yerleştirin, köftenin her yerini kapayacak şekilde ekmek hamurunu yukarıya doğru katlayın ve ters çevirin.

Tepsiye COOK Yağlı Pişirme Kağıdı'nı serin. Hazırlamış olduğunuz ekmek hamurlu köfteleri COOK Yağlı Pişirme Kağıdı'nın üzerine yerleştirin. Hamurların üzerine bir fırça yardımı ile tereyağını sürüp susam serpin. 180 °C de önceden ısıttığınız fırınızdaki 20 dakika pişirin.

Fırından çıkardığınız sahan kebabınızı ortadan ikiye kesip servis edebilirsiniz.

