



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SANDIK KEBABI

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):

Hamuru için:

400 gram un,  
200 gram iç yağ,  
1 yumurta,  
1/2 çorba kaşığı tereyağı,  
yeteri kadar tuz.

İçi için:

750 gram patates,  
nohut iriliğinde 250 gram kuzu eti, (en irisi findığın iriliğini geçmemelidir)  
1/2 demet maydanoz,  
1 yumurta,  
yeteri kadar tuz ve karabiber,  
1 baş arpacık soğanı,  
1 tutam tarçın.

Yapımı: Hamur yoğurma mermerinin üstüne unu eleyerek dökün. Üstüne bir tutam tuz serptikten sonra ısıtmadan eriteceğiniz yağ, karıştıracağınız una azar azar katın. Yumurtayı da kattıktan sonra hamuru yoğurun. Sonra iyice yağa bulanmış bir yağ kâğıdına sarıp buz dolabına kaldırın ve bir saat kadar dinlendirin. Hamur dinlenirken siz içini hazırlayın.

Doğranmış ve iyice yıkanıp suyu süzölmüş kuzu etini bir kaba koyun. Temizledikten sonra yıkayacağınız maydanozu kıyıp ete katın. Arpacık soğanını etin üstüne rendeleyin.

Kabuklarını soyduktan sonra patatesleri küçük parçalara doğrayın.

Hamuru buzdolabından çıkarın. Dörtte birini bir kenara ayırın. Dörtte üçünü hafifçe unlayacağınız hamur mermerinin üstüne koyun, merdaneyle kalıbınızın içini ve yanını kaplayacak kadar açın. Hamurun kalınlığı birkaç milimetreden kalın olmamalıdır. Sonra bu hamuru, içini iyice yağa ve una buladığınız kalıbın içine düzenli bir biçimde yerleştirin.

Kalıbın içi ve yanları hamurla örtöldükten sonra patateslerin yarısını kalıba dökün. Bunları düzenledikten sonra tuzunu, biberini ve tarçının yarısını serpin. Bu patates katının üstüne et karışımını yayın. Bunun da üstüne geri kalan patatesleri düzenli bir biçimde koyun. Yine gerektiği kadar tuz, biber ve kalan tarçını serptikten sonra bir kenara ayırdığınız hamuru merdaneyle açıp kalıbın üstüne yayın.

Parmaklarınızı ıslatarak kalıbın altından uzanan hamurun uçlarıyla kalıbın üstüne yaydığınız hamurun uçlarını birleştirin.

Yumurtayı bir kâsede çırpın. Sonra fırçayla hamurun üstünü iyice yumurtalayın. Kalıbın üstüne bir yağ kâğıdı koyduktan sonra kalıbı kızgın bir fırına sürün.

Fırında 35-40 dakika kadar pişirilecek olan bu yemeği birinci yemek olarak sofraya çıkarmak mümkündür.