



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARAY KEBABI

MALZEMELER

4 adet yufka
yarım kilo kuzu kuşbaşı
1 kutu garnitür
1 büyük soğan
2 yemek kaşığı salça
başemel sos için;
3 yemek kaşığı un
2 su bardağı süt
2 yemek kaşığı yağ
kaşar peynir

YAPILIŞI

Önce kebabın içini hazırlayalım. Bir tencereye bir miktar yağ koyun. Soğanı çok ince kıyıp tencereye alın. Etleri ilave edip kendi suyuyla pişmeye bırakın. Etler iyice piştikten sonra salçayı ilave edin ve kavurun. Salçada kavrulduktan sonra garnitürü ilave edin. Daha sonra bir su bardağı su koyup kaynatın. İç suyunu iyice çekmiş olmalı.

Yufkaları üst üste serip dörde bölün. İki üçgen parçayı üst üste koyup, bir kaseye oturtun. İçine önceden hazırladığınız içten bir kepçe koyun. Yufkaların dışı sarkan uçlarını etlerin üzerine kapatın daha sonra ters çevirerek tepsiye koyun.

Sos için margarini eritin. Unu ilave edin. Un sararmaya başlayınca sütü ilave edin. Koyulaşana kadar karıştırın. Ateşten alarak yufkaların üzerine gezdirin. Kaşar rendesini de serpin ve fırına atıp kaşarlar eriyene kadar fırında tutun.