



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## YUFKALI KEBAP (KIYMA)

2 lavaş  
600 gram yağlı kıyma  
1 soğan  
4 diş sarımsak  
Tuz, karabiber, kekik, pul biber  
6 dal maydanoz

Kıymayı derin bir kabın içinde yoğurmaya başlayın. İçine baharatı, ezilmiş sarımsakları ve rendelenen soğanın suyunu ekleyip yoğurmaya devam edin. Yaklaşık 15 dakika iyice yoğrulan bu kıymayı şişlere geçirip şekil verin. Mangalda ya da ızgarada pişirin. Yufkaları pişerken üzerine bastırıp suyunu alın. Yufkalar bu suyla hafif ıslanmış olacak; içine pişen eti koyup hemen sarın ve üzerine maydanoz serpip dilimleyin. Sıcak olarak servis yapın.