



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YUFKALI TAS KEBABI

500 gram küçük kuşbaşı et  
2 adet soğan  
2 adet havuç  
2 adet patates  
2 çorba kaşığı tereyağı  
1 çay bardağı sıvı yağ  
1,5 su bardağı pirinç  
1 adet yufka  
1 çay kaşığı yenibahar

Öncelikle pilavı için tencerede pirinç, tereyağı ve suyu koyup pişmeye bırakın. Tencereye doğranmış soğan ve etleri koyup suyunu bırakıp çekinceye kadar pişirin. Bu arada sebzeleri küp doğrayıp üzerine ilave edin. Yenibahar, tuz ve karabiber ilave edip suyunu verin. 15 dakika pişirin. Yufkayı kek kalıbına koyup içine pişen pilavdan biraz koyup daha sonra eti tekrar pilav şeklinde pasta gibi döşeyin. Kalıbın dışında kalan yufkaları üzerine kapatıp fırına verin ve üzeri kızarıncaya kadar pişirin.

