



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUFKALI TAS KEBABI

Malzeme :

1 kilo koyun eti,
4 orba kaşığı sade yağ,
2 bař sođan,
3 domates ya da 1 çorba kaşığı domates salçası,
3 bardak su,
tuz,
yeterince yufka..

Yapılışı:

1- Kuşbaşı etler tas kebabı haline geldikten ve soğuduktan sonra yufka sarıp sahanda pişirmek suretiyle yufkalı tas kebabı elde edilir.
2- Yalnız bu kebabın lezzetli olması için yufkayı üç kat olarak hazırlamak ve iki avuç içi boyunda kestikten sonra içine tas kebab halindeki et parçalarını iyice yaymak, yufkayı bohe gibi alttan üste katlamak lazımdır.
3- Üç katlı yufkanın her katı arasına yumurta sürülürse yufkaların birbirine yapışması önlenmiş olur.
4- Bohça halindeki yufkalı kebabları, nebati yağı kızdırılmış olan tavaya ikişer ikişer atın her iki taraflarının da kızarmasını sağlamak için uzun bir çatalla çevirmek iyice kızarıncaya da iki parçayı çıkarıp tavaya atmak suretiyle tüm yufkalı kebabları kızartmak mümkündür.
