

Bursa K1rdeKebab1

Toplam 130 dk

Haz1rl1e 30 dk · Pişirme 60 dk

6 kişilik

Orta

~610 kcal

Aç1l1bar19/10

K1rdeKebab1 küçük yufka katlar1 et suyuyla yumuşat1 üstüne salçal kuzu eti ve yoğurt koyan Bursa kökenli doyurucu bir kebapt1r.

Malzemeler

Et için

- 800 gr Kuzu kuşbaşı
- 1 adet Kuru soğan
- 1.5 yemek kaşığı Domates salçası
- 3 yemek kaşığı Tereyağı
- 3 su bardağı Sıcak su
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Servis için

- 4 adet Yufka
- 2 su bardağı Yoğurt
- 2 diş Sarımsak
- 1 çay kaşığı Pul biber

Yapılışı

1. Kuzu etini tereyağına 15 dakika mühürleyin.
2. Soğanı ince doğrayıp ete ekleyin ve 5 dakika kavurun.
3. Domates salçası, tuz ve karabiberi ekleyip 2 dakika çevirin.
4. Sıcak suyu ekleyip eti 40 dakika yumuşayana kadar pişirin.
5. Yufkaları küçük kareler kesip tavada 4 dakika hafif kızartın.
6. Yufkaları et suyuyla 1 slatma servis tabağına katmanlayın.
7. Üstüne et, sarımsak, yoğurt ve pul biberli tereyağı koyup servis edin.

PÜF NOKTASI

Yufkaları et suyuyla kızartırken kabarmaları tutar, uzun beklerse hamurlaşır.

SERVIS ÖNERİSİ

Sarımsak, yoğurt, biberli tereyağı ve köz domatesle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt