

Ali Baba Kebabi

Malzemeler

500 gram kusbasi kuzu veya dana eti

1 adet orta boy sogan

1 su b. haslanmis bezelye

1 adet haslanmis patates

1 cay k. kekik

3 adet taze yufka

1 yemek k. salca

Tuz

Pulbiber

Karabiber

2-3 yemek k. siviyağ

1 kase sarimsakli yogurt

Yapilisi

Kucuk kucuk dogranmis kusbasi etleri tencereye alip kavurun. Yemeklik dogranmis sogani da ekleyip 2-3 dakika pisirin.

Karabiber ve pul biberi de ilave edip uzerini 3-4 parmak gecek kadar sicak suyu da ekleyin ve etleri kisik ateste pisirin.

Pismeye yakin tuzunu ekleyip ocaktan alin.

Etleri didikleyin haslanmis, kup kup dogranmis patatesleri ve bezelyeleri ekleyip karistirin.

Yufkalari dorde bolun, uzun kenarlarina malzemedan koyun ve rulo yapin. Gul boregi sekli verin ve yaglanmis tepsiye dizin.

Yufkalarin uzerine siviyağ surun ve 180 derecede onceden isitilmis firinda uzerleri kizarana kadar pisirin.

Pisen kebablari servis tabagina alin, uzerlerine sarimsakli yogurdu gezdirin.

Yogurdun uzerine etlerin haslama suyuile yapilmis salcali sos gezdirin ve sicak sicak servis edin.