

## Balaban Kebabi

### Malzemeler

1 kilo dana kiyma  
500 gram dana kusbasi  
500 gram tavuk kusbasi  
4 adet pide  
10 adet sivri biber  
4 adet domates  
1 adet sogan  
1/4 bag maydanoz  
2 adet yumurta  
2 kase galeta unu  
1 paket karbonat  
1 tatli kasigi sirke  
1 tatli kasigi kimyon  
1 tatli kasigi kirmizi biber

### Sos icin:

1/2 litre kemik suyu  
3 yemek kasigi un  
3 yemek kasigi domates salcasi  
1 yemek kasigi biber salcasi  
1 yemek kasigi tereyagi  
1 yemek kasigi sivi yag

### Biberli sos icin:

1 yemek kasigi tereyagi  
1 tatli kasigi sivi yag  
1 tatli kasigi kirmizi biber

### Uzeri icin:

500 gram yogurt

### Yapilisi

Ceyrek bag maydanoz kiyilir, bir sogan rondoda cekilir ve bir kasede bulusturulur. Sogan ve maydanozun uzerine bir kilo kiyma koyulur. iki kase galeta unu, bir paket karbonat, bir yumurta ve bir yemek kasigi sirke harcimize eklenir. Kirmizi biber, kimyon ve tuz serpilerek kofte harci biraz da su eklenerek yogurulur. Ve mangalde pisirilecek kofteler yuvarlanip, hazirlanir. Sos icin tereyag ile sivi yag karistirilip uzerine uc yemek kasigi un koyulup kavurulur. Kavurulan una uc yemek kasigi domates, bir yemek kasigi biber salcasi eklenir. Sosun kavurulan malzemelerine yarim litre kemik suyu dokulup karistirilerek pisirilir. Yarimsar kilo tavuk ve et kusbasi sislere gecirilir. Kizartilacak 10 adet sivri biber ikiye bolunur, 4 domates yuvarlak dilimlenir. Kofte, et ve sebzeler mangalda pisirilir. Dort pide uzun seritler halinde dilimlenir ve tereyagda kizartilir. Kizartilan pideler sunum tabagimiza dizilir, uzerine kemik sulu, salcali sos dokulur. Pide ve kemik sulu sosun uzerine 500 gram yogurt dokulur. Bir yemek kasigi tereyagi sivi yag ile karistirilerek eritilir, bir tatli kasigi kirmizi biber serpilerek hazirlanan sos yogurdun uzerine dokulur. Pisirilen kofte ve sisler soslar ve yogurt dokulen pidelerin uzerine dizilir. Biber ve domatesler de etlerin arasina yerlestirilir.