

Kartalkaya Kebabi

Malzemeler

1,5 kg kusbasi kuzu eti
3 orta boy kabak
3 orta boy havuc
200 gr arpacik sogan
6 dis sarimsak
100 gr tereyagi
Kekik
Tuz, karabiber
2 paket milfoyl hamuru

Yapilisi

Et tencerede kendi suyunu verip cekene kadar pisirilir. Tereyagi eklenip, sogan ve sarimsaklarla kavurulur. Kup dogranmis havuclar tencereye eklenir ve biraz da havucla pisirilir. Dorde bolup dogranmis kabaklar da ilave edilip tuz ve karabiberi ayarlanir. Kisik ateste pisirilir. Gerekirse yarim bardak sicak su ilave edilir. Tencere ocaktan alinip yemege keklik eklenip dinlendirilir.

iki paket milfoyl hamuru volovan kalibiyla daireler halinde kesilir. Hamurlar firin tepsisine dizilir. iki ayri dairede bir boy kucuk kalipla bir santim kalinliginda iki ici bos daire haline getirilip butun yuvarlak dairenin uzerine ust uste yapistirilir. Yani bir butun yuvarlak uzerinde iki simit seklinde yuvarlakla canak haline getirilir. Altteki hamurun ortasina catalla delikler yapilir. Onceden isitilmis 190 derece firinda 20-25 dakika pisirilir. Pisirdigimiz milfoyl canaklarinin icine etler koyulup taze kekikle suslenerek servis yapilir.