

Yufka Kebabi

Malzemeler

Hamuru için:

3 su bardagi un

1 yumurta

1 yemek kasigi siviyağ

Tuz

Aldigi kadar ilik su

İc harci için:

500 gram tantunilik satirarasi et

5-6 yesil biber

2 soğan

1 tatli kasigi biber salcasi

Tuz, karabiber, pulbiber, nane

Yapilisi

Hamur için un, yumurta, siviyağ, tuz ve ilik su karistirilip manti hamurundan birz daha sert bir hamur yogurulur. İc harc için et, ince dogranmis soğan ve yesil biber, biber salcasi ve baharatlar harmanlanir. Hamur ikiye ayrilip oklava ile acilir. Bolca yaglanmis firin tepsisine yerlestirilir. Uzerine etli ic harc yayilir. İkinci hamur acilip tepsiye yerlestirilir. Kenarlari hava almamasi için bukerek kapatilir. Ocak uzerinde cevire cevire alt kısmi kızartilir. Yaglanmis baska bir tepsiye ters cevirilerek alinir. Hamurun diger tarafi da ocak uzerinde cevirilerek kızartilir.