

# 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 salçasını 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, sarımsaklı yoğurt ve pul biberli tereyağı koyup servis edin.

### PÜF NOKTASI

Yufkaları et suyuyla kızartırken katmanları tutar, uzun beklerse hamurlaşır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sarımsaklı yoğurt, biberli tereyağı ve köz domatesle servis edin.

---

## Alerjenler

Gluten

Süt