

Ali Paşa Kebabı



Malzemeler (4-6 kişilik)

3 yemek kaşığı (100 gr) **Teremyağ Gurme Kaymaklı**

3 adet yufka

300 gr. minik doğranmış kuzu kuşbaşı et

1 adet ince doğranmış soğan

1 yemek kaşığı salça

1 çay kaşığı karabiber

2 çay kaşığı tuz

2 su bardağı (400 ml) su

Üzeri için :

2 yemek kaşığı (70 gr) **Teremyağ Gurme Kaymaklı**

Servis için :

1 kase sarımsaklı yoğurt

Hazırlanışı :

Teremyağ Gurme Kaymaklı'mızı eritip içine soğanlarımızı ekleyip kavuruyoruz. Soğanlarımız hafifçe kavrulduktan sonra içine etlerimizi ekleyip kavurmaya devam ediyoruz. En son salçamızı ekleyip biraz daha kavurduktan sonra içine ölçülü suyumuzu, tuz ve karabiberimizi ekleyerek 15 dk daha pişirip ocaktan alıyoruz. Tel süzgecin içine alıp suyunu ve etlerini birbirinden ayırıyoruz ama suyunu saklıyoruz. Daha sonra kebabımızın üzerine sos olarak kullanacağız.

Yufkalarımızı 8 eşit parçaya ayırıp her bir parçaya etli karışımı paylaştırıp gül böreği sarar gibi sarıyoruz. Daha sonra fırın tepsimize yerleştirip üzerlerine fırça ile **Teremyağ Gurme Kaymaklı**'mızdan sürüyoruz ve 200 derece fırında nar gibi kızarana kadar pişiriyoruz.

Böreklerimizi sıcakken servis tabağımız alıp, üzerine sarımsaklı yoğurt gezdiriyoruz. Sarımsaklı yoğurdumuzun üzerine ayırdığımız etin sosunu ısıtıp ekliyoruz ve servis yapıyoruz.

Püf Noktası:

Etimizde dana eti de kullanmamız mümkün ama o zaman etin pişme süresinin uzayacağını ve kullanacağımız su miktarının biraz daha fazla olması gerektiğine dikkat edin lütfen. Pişme süresi sonunda yemeğimize sos olarak kullanacak miktarda sıvı kalmış olması gerekiyor