



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Pavilionskebab

Çardak Kebabi



4 Fertigyufka
2 EL Butter
Für die Füllung:
1 kg klein gewürfelte Lammfleisch
4 mittel grosse Zwiebel
½ KL Pfeffer
1 KL süßes Paprikapulver
1 KL Salz
Für die Oberfläche:
1 Schale Joghurt
1 Teeglas Sonnenblumenöl
1 KL rote Paprikaflocken

- # Zuerst die Füllung zubereiten. Das Fleisch klein schneiden und in einen Topf legen. Ohne Öl hinzugeben bei mittlerer Heizstufe in eigenem Saft dünsten.
- # Halbkreisförmig zugeschnittene Zwiebel hinzugeben. Die Zwiebel weich dünsten. Salz, rote Paprikaflocken und Pfeffer einstreuen.
- # Während die Füllung abkühlt die Yufka zubereiten. Jede Yufka in sechs dreieckige Schnitte zuschneiden.
- # Auf die breite Seite der Yufkaschnitte ausreichende Menge der Füllung legen. Wie dickes Zigarettengebäck zusammenrollen und die Spitzen leicht anfeuchten und verkleben.
- # Sobald das zusammenrollen der Pavilionskebab vollendet ist, dann diese in ein Backblech nebeneinander einreihen und erhitze, geschmolzene und lauwarmer Butter übergießen.
- # Das Backblech in das zuvor auf 190 Grad vorgeheizten Backofen schieben. Backen bis die Kebap rosarot geworden sind. Joghurt mit dem Schneebesen verrühren und nach Bedarf ein wenig mit Wasser verdünnen.
- # Die gebackenen Kebap in ein Teller herauslegen und zuerst mit dem Joghurt und anschließend mit dem in Öl erhitzten Paprikaflocken übergießen.
- # Heiss zu Tisch bringen.

Tipp: Pavilionskebab ist eine Spezialität aus Bursa.