



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

Kebap im Backblech

Tepsi Kebabi



2 Yufkablätter
600 g. Lammfleisch
2 Zwiebel
4 Spitzpaprika
1 EL Tomatenmark
5 EL Öl
½ Teelöffel Paprikaschoten
1 ½ Dessertlöffel Salz
1 Teelöffel schw. Pfeffer
4 EL Öl für die Yufkablätter

- # 5 EL Öl in einen Topf geben auf mittlerer Hitze Fleisch hinzugeben und den Deckel des Topfes schließen.
- # Sobald das Fleisch die Flüssigkeit abgegeben hat und diese verdampft ist feingehackte Zwiebel und in 2 cm breite Streifen geschnittene Paprika hinzugeben.
- # Wenn die Zwiebel durch sind Tomatenmark, rote Paprika, Pfeffer und Salz hinzugeben. Das ganze 5 Minuten weiterköcheln lassen und dann vom Herd nehmen.
- # Auf die Arbeitsplatte ein Yufkablatt ausrollen und mit zwei Esslöffel Öl einölen, das nächste Yufkablatt drauflegen.
- # Mit einem Eßlöffel Öl das Backblech einölen, und Yufkablätter in das Backblech einlegen so dass sie mit den Rändern über die Kante des Bleches ragen.
- # Die Yufka mit dem abgekühlten Fleisch belegen.
- # Die Yufkablätter über dem Fleisch zusammenfalten und mit einem Eßlöffel Öl einölen.
- In das auf 190 Grad vorgeheizte Backofen geben und die Yufkablätter rosarot backen.
- # Aus dem Backofen nehmen wenden, zuschneiden und servieren.

Tipp: Kebap auf dem Blech kann auch mit Hühner- oder Truthahnfleisch zubereitet werden.