

Kebabpaj

Den här kebabpajen var det så länge sedan vi åt. Det är verkligen en höjdare! Gjorde 1 1/2 sats denna gång för att det skulle bli mycket mat. Har en stor Gerberaform som jag gjorde den i. Glömde köpa crème fraiche, så jag tog Arlas turkiska yoghurt istället. Det funkade jättebra. Blev väldigt krämigt och gott.

[Här](#) finns pajen för 4 personer.





Kebabpaj

6 personer

Pajskal:

6 dl vetemjöl

3 tsk bakpulver

3 krm salt

75 g smör

2,25 dl fil eller naturell yoghurt

Fyllning:

750 g kebabkött

Grillkrydda och kebabkrydda

1 gul lök

2 stora hackade tomater

2-4 hackade feferoni

3 dl crème fraîche

6 msk majonnäs

1/2 vitlök solo, hackad
1,5 tsk italiensk salladskrydda
Riven ost



Gör så här: Blanda alla ingredienser till pajskalet och tryck ut i en pajform. Förgrädda i 10 minuter på 225°C. Ta ut och låt svalna.

Hacka löken. Krydda och stek köttet väl. Tillsätt löken och låt den steka med i några minuter. Lägg köttet i pajformen.

Blanda crème fraiche, majonnäs och vitlök. Krydda blandningen med italiensk salladskrydda. Bred blandningen över kebabköttet. Hacka tomaterna, feferonin och strö över. Lägg på riven ost. Grädda i 15 minuter på 225°C.

Servera med en god sallad.