



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ FRANSIZ BOHÇASI

2 adet yufka
1 kg dana eti
1 adet kuru soğan
Yarım demet maydanoz
3 su bardağı su
2 adet yumurta
1 çay bardağı zeytinyağı
Tuz ve karabiber

Kemiksiz et tencereye konur, üzerine soğan, maydanoz ve su konur. Et yumuşayana kadar pişirilir. En son tuz ve karabiber katılır. Et sudan alınır, soğuyunca lime lime parçalara ayrılır. Soğuyan et suyuna yumurtalar kırılır. Uygun büyüklükte fırın kabı yağlanır. Üzerine kenarlardan sarkıtarak ilk yufka konur. Az yağlandıktan sonra ikinci yufkanın yarısı buruşturarak konur. 7-8 kaşık yumurtalı etsuyu gezdirilir. Üzerine etin yarısı yerleştirildikten sonra biraz daha yumurtalı et suyu gezdirilir. Etin kalanı yerleştirilir. Kalan et suyu gezdirilir. Yarım yufka buruşturarak konur. Üzerine zeytinyağı sürülür. Alttan sarkan yufka düzgün bir şekilde üzerine toplanır. Kalan zeytinyağı sürülür. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kızarana kadar pişirilir.