



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU ULLAMA

4 kişilik
3 adet yufka
500 gr. kuzu kuşbaşı
Birkaç çorba kaşığı tereyağı veya margarin
2-3 diş sarımsak

Etleri yeterince su ilave ederek haşlayın. Bir kenara koyun. Yufkaları orta boy bir fırın tepsisine büzüştürerek yerleştirin. Tepsiyi fırına verip, üstleri iyice pembeleşene dek kızartın. Kızaran yufkaların üzerine pişen kuzu etlerini yerleştirin. Kalan et suyuna sarımsakları döverek ilave edin. Bu suyu süzgeçten geçirin ve yufkaların üzerine çıkacak şekilde tepsiye boca edin.