



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ET QUESEDİLLAS (YUFKA)

Malzeme:

1 adet yufka  
2 adet soğan  
4 adet sarımsak  
1 adet sarı dolmalık biber  
1 adet yeşil dolmalık biber  
1 adet Kırmızı dolmalık biber  
60 gram dana nuar  
8 çorba kaşığı taze kaşar peyniri  
2-3 adet mini biber turşusu  
1 çorba kaşığı Bizim Mutfak Teremyağ  
Tuz, karabiber

Dana nuarı haşlayın. Soğanı ve biberleri yarım ay şeklinde doğrayın. Teremyağ'ı yapışmaz yüzeyli bir tavada eritip ince doğranmış sarımsakları soteleyin. Soğan, biber ve biber turşularını da tavaya ilave ederek birkaç kez çevirin. Daha sonra tuz ve baharatları ekleyerek iyice karıştırın. Harcı soğuması için kenara alın. Dana nuarı tel tel didikleyin ve harcın içine alın. Yarım yufkayı yayıp ay şeklinde katlayın. Yufkanın bir köşesine rendelenmiş kaşar peynirinin yarısını serpin. Yufkayı ikiye bölün. Üzerine harcın yarısını koyun, sonra üstüne tekrar kaşar peyniri serpin ve yufkayı harcın üzerine kapatın. Üçgen bir şekil ortaya çıkacaktır. Quasedia'yı ızgarada veya yapışmaz yüzeyli tavada, üstünü ve altını 3-4 dakika olmak üzere, toplam 8 dakika kaşarlar eriyene kadar kızartın. Dilimleyip sıcak olarak servis yapın.