YUFKA KEBABI

Ergun Köknar

Yarım kilo koyun eti
2 baş soğan
1 adet iri domates
1 demet maydanoz
2 su bardağı su
3 çorba kaşığı katıyağ
2 adet hazır yufka
Yeterince tuz, karabiber, kekik

Bir tencereye soğanı, küçük küçük doğrayınız. Çok az tuz ekip, soğanları öldürünüz. Bir çorba kaşığı katıyağ koyup, soğanları hafif ateşte sarartınız. Küçük doğranmış kemiksiz kuşbaşı etleri ilave edip, sularını salıp çekinceye kadar tahta kaşıkla karıştırarak kavurunuz. Domateslerin kabuğunu soyup, rendeden geçiriniz. Etin içine ilave edip, kavurmaya devam ediniz. Sıcak su ilave edip, orta hararetli ateş üzerinde tencerenin kapağını kapatarak, etler iyice yumuşayıncaya kadar pişiriniz. Öte yanda yufkaları dörde bölünüz. İçlerini yağlayıp üzerine pişmiş etten bir porsiyon koyunuz. Yufkayı etlerin üzerine bohça gibi katlayınız. Bir fırın tepsisini yağlayıp, bohçaladığınız etleri üzerine yerleştiriniz. Yufkaların üstünü yağlayıp orta hararetli fırında pişiriniz. Yirmi dakika civarında pişirdikten sonra sıcak sıcak ikram ediniz.

© lezzetler.com tarif no:57097 • adı:Yufka Kebabı • gönderen:Saadet • indirme tarihi:03.05.2024 - 07:13