KİRDE

1 kilo kuzu eti
1 kilo yufka
Yeteri kadar tereyağı
Et suyu

Kuzu eti, üstünü örtecek kadar az bir suda, dağılıncaya kadar haşlanır. Et pişince kemiklerinden sıyrılır ve ince ince didilir. Beri yanda, fırında kurutulmuş olan yufkalar, etin suyuyla ıslatılır. Bir tepsi, yağa bulanır. İçine önce et suyuyla ıslatılmış bir tabaka yufka konur. Yufkanın üstüne, ince bir tabaka yağ sıvanır. Sonra etin bir bölümü, bu yufkanın üstüne yayılır. Onun üstüne et suyuyla ıslatılmış ikinci tabaka yufka yayılır ve yağlanır. Sonra üstüne bir bölüm daha et yayılır. Öbür tabakalar da aynı şekilde hazırlanarak, bütün malzeme kullanılır. En üste yufka getirilir. Bunun da üstü yağlandıktan sonra tepsinin üstüne bir kapak oturtulur ve kap, kıvılcım ateşinin üstüne konur. Vakit vakit altı kontrol edilecek kirdenin alt yüzü kızarınca, kapağın yardımıyle tepside altüst edilir: Gerekirse yan taraflarından tepsiye pek az yağ konur ve kirdenin bu yüzü de nar gibi oluncaya kadar kızartılır. Kirde ateşten indirilmezden evvel üzerine, çekecek kadar et suyu dökülür ve bir müddet daha tepsinin ağzı kapatılarak bekletilir. Sonra kirde ateşten alınır ve sıcak sıcak servis yapılır.

Not: Eski bir saray yemeği olan kirde, aslında evlerde açılan hamur yufkasıyle yapılır. Bu yufkalar, bugün Anadolu'nun birçok bölgelerinde lâvaş diye anılan ve ekmek yerine kullanılan kurutulmuş yufkalardır. Lâvaş yapmak külfetli olacağından, kirde, börek yufkasıyle de yapılabilir. Ancak bu iş için, yufkalar tepsi boyuna göre, yani dörde bölündükten sonra, sıcak fırına konulmalı ve orada iyice kurutulmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:11541 • adı:Kirde • gönderen:mutfaktabirimivar • indirme tarihi:26.04.2024 - 21:53