



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KİRDE

3 adet yufka  
1 kg. kuzu eti  
2 çorba kaşığı margarin  
2 adet ince doğranmış yeşil biber  
2 adet küp doğranmış domates  
Tuz  
Kekik  
Karabiber

Yufkaları 4 parçaya kesin, fırında kestiğiniz yufkaları kurutun. Eti bol su ile bir tencerede haşlayın, eti soğuduktan sonra küçük küçük doğrayın, bir tepsiye kuruttuğunuz yufkalardan yayın. Margarini eritin, haşladığınız etin suyundan 4 su bardağı alın, margarin ile karıştırın, tepsideki yufkanın üzerine bu sudan gezdirin. Etin içine domates, yeşilbiber, tuz, karabiber, kekik koyun, karıştırın. Yarısını yufkanın üzerine yayın, tekrar yufka koyun. Yağlı suyla ıslatın, kalan eti üzerine koyun, kalan yufka ile üzerini kapatın. Kalan yağlı suyu üzerine dökün, önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında 10 dakika tutun ve sıcak servis yapın.

