KİRDE

1 Kg Kuzu Eti
1 Kg Yufka
1.5 Çorba Kaşığı Tereyağı
5 Adet Biber
3 Adet Domates
Tuz
Karabiber
Kekik

Yufkaları dörde bölün. Sıcak fırında kurutun. Kuzu etini, üstünü örtecek kadar su koyup, haşlayın. Et suyunu çekince ince ince doğranmış biberleri ekleyin. Et tamamen piştikten sonra da kuşbaşı doğranmış domatesleri, tuz, karabiber ve kekiği ilave edin. Eti kemiklerinden sıyırıp, ince ince didin. Fırında kuruttuğunuz yufkaları eti haşladığınız su ile ıslatın. Bir tepsiyi yağlayın. İçine ilk önce et suyu ile ıslatılmış bir tabaka yufka koyun. Yufkanın üzerine ince bir tabaka yağ sürün.Etin bir kısmını yufkanın üzerine yayın. Üzerine ikinci bir tabaka yufkayı serip, yağlayın. Üzerine bir sıra daha et yayın. Öbür tabakaları da aynı şekilde hazırlayıp, bütün malzemeyi kullanın. En üste de yufka serin. Yufkanın üzerini yağlayıp, tepsinin üzerine bir tabak oturtun. Tepsiyi ateşe koyun. Arada bir kirdenin altını kontrol edin. Kızarınca, kapağın yardımıyle tepsiyi altüst edin. Gerekirse yanlardan tepsiye yağ ilave edin. Kirdeyi ateşten indirmeden önce üzerine çekeceği kadar et suyu dökün. Bir müddet daha tepsiyi ağzı kapalı olarak bekletin. Dinlenme süresi bittiğinde ateşten alıp, sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:4961 • adı:Kirde • gönderen:melancoly • indirme tarihi:26.04.2024 - 19:04