



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUFKA SEPETİ İÇERİSİNDE BROKOLİLİ KUZU KAVURMA

1 adet yufka
250 gr. brokoli
250 gr. kuzu kuşbaşı
1 adet haşlanmış havuç
1 adet soğan
1 çay kaşığı sebzeli domates çeşni
Bir tutam maydanoz
40 gr. badem içi
1 lt. kızartma için Bizim Ayçiçek Yağı
1 yemek kaşığı Bizim Margarin
1 su bardağı su

Yufka bir tatlı tabağı boyutunda yuvarlak kesilir ve derin kızgın yağda iki kepçe yardımı ile yuvarlak sepet şeklinde kızartılır.

Soğan küp şeklinde doğandıktan sonra margarinle bir tavada kavrulmaya başlanır. İçerisine sırasıyla kuşbaşı kuzu eti, küp doğranmış havuç, brokoli, badem, domatesli çeşni, maydanoz ve su ilave edilerek pişirilir. Yufka sepetlerinin içerisinde servis edilir.