



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKADA KUZU (FRANSA)

1 kg kuzu eti (sırt tarafından; kemikleri ayıklanıp, bütün yağları alınmış)
1 olgun armut
2 tatlı kaşığı ayçiçek yağı
1/4 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
1 tatlı kaşığı sirke
1 su bardağı tuzsuz esmer et suyu (ya da tavuk suyu)
4 parça hazır yufka (her biri 30X30 cm boyutlarında kesilmiş)
1 yumurtanın akı (hafifçe çırpılmış)
4 maydanoz dalı (isteğe bağlı)

Armutu soyup (kabukların bir bölümünü ince şeritler halinde keserek, süsleme için ayırın), boylamasına 2'ye keserek, çekirdekli bölümlerini çıkarın. Yarım parçalardan birini ince dilimleyip, öbür yarım parçayı ince doğrayarak, bir kenara bırakın.

Eti 4 dilime kesip, dilimleri bir et takacıyla 1 cm kalınlığa ininceye kadar yassılın.

Yapışmayan bir tavaya çiçekyağını koyup, tavayı orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Yağ ısınınca et dilimlerini koyup, her iki yanlarını 1'er dakika kızartarak, delikli spatulayla bir tabağa çıkarın ve üstlerine tuzun yarısı ile karabiberin yarısını serpip, bir kenara bırakın.

Tavaya et suyunun yarısı, sirke ve ince doğradığınız armut parçalarını koyu steşi kısarak yarı yarıya çkinceye kadar (yaklaşık 7 dakika) tıkırdamaya "bırakın. Kalan et (ya da tavuk) suyu, kalan tuz ve kalan karabiberi ekleyip tıkırdamaya başlayınca tavayı ateşten alarak, karışımı blender kabına aktarın ve püre kıvamı alınca kadar karıştırın. Püreyi bir kâseye aktarın, üstünü örterek, sıcak kalmasını sağlayın.

Fırınınızı 220 °C'a ısıtın. Yufka parçalarından birini 2'ye katlayın (öbürlerini, kurumamaları için hafifçe ıslatılmış bir tülbent ya da plastik film altında koruyun). Et dilimlerinden birini kâğıt mutfak havlusuyla kurulayıp, ikiye katladığınız yufkanın ortasına yerleştirin. Armut dilimlerinin 1/4'ünü üstüne yayıp, üstünü kâsedeki meyve püresinden kaşıkla alarak kaplayın. Yufka parçasının kenarlarına fırçayla biraz yumurta akı sürüp, kenarları ortadaki etli harcın üstüne katlayın ve hafifçe bastırarak yapıştırın. Hazırladığınız bu paketi, katlı yan alta gelecek biçimde bir fırın tepsisine yerleştirin. İşlemleri kalan yufka parçaları, kalan etler, kalan armut dilimleri, kalan pürenin bir bölümü (kâsedeki 4 çorba kaşığı kadar püre kalmalıdır) ve kalan yumurta akıyla yineleyerek, üç paket daha yapıp, aynı biçimde yerleştirin.

Tepsiyi fırına verip, yufka paketlerini üstleri altın sarısı bir renk alarak ktır ktır oluncaya kadar (yaklaşık 8 dakika) pişirin.

Kâsedeki kalan püreden 4 düz tabağa birer kaşık koyup, tepsiyi fırından alarak, yufka paketlerinin her birini tabaklardaki sosların üstüne yerleştirin. Her tabağı maydanoz dalları (isteğe bağlı) ve armut kabuğu şeritleriyle süsleyerek, servis yapın.

SERVİS ÖNERİSİ: Yanında buharda pişirilmiş brüksellahanaları ve taze patateslerle.