



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUFKADA MANTARLI KUZU KEBABI

Malzemeler:

1 kilo kuzu kuşbaşı
4 adet yufka
300 gram mantar
4 diş sarımsak
2 çorba kaşığı sıvı yağ
Yarım demet maydanoz
1 adet kuru soğan
2 adet orta boy domates
1 çorba kaşığı domates salçası
Yarım su bardağı su
1 adet yumurta sarısı
Yeteri kadar tuz karabiber
Sos için:
1 çorba kaşığı domates salçası
3 adet domates
1 çorba kaşığı sıvı yağ
2-3 dal maydanoz
Yeteri kadar tuz karabiber

Hazırlanışı:

Bir kaşık sıvı yağı tavada ısıtıp küçük küp doğranmış soğan ve sarımsağı sote edin. Küçük dilimlenmiş mantarı ve kuzu kuşbaşı ekleyip suyunu çekene kadar kavurun. Küp doğranmış domates salça, domates, kıyılmış maydanoz, yarım bardak sıcak su, tuz ve karabiber ilave edip etler yumuşayınca kadar pişirin. Yufkalardan ikisini arasına yağ sürerek üst üste yayın. Diğer iki yufkaya da aynı işlemi uygulayıp yufkaları dörde kesin. Ortalarına etli malzemeyi paylaşın. Paket şeklinde yapın. Her yufka paketinin üst kısmının ortasına artı şeklinde bıçakla kesip uçlarını dışa doğru kıvrın. Yağlanmış fırın tepsisine dizin. Yumurta sarısı sürün. 180 derecedeki fırında kızarıncaya kadar pişirin. Domatesli sos için: Küp doğranmış domates, kıyılmış maydanoz, salça, sıvı yağ, tuz ve karabiberi tavada sos kıvamında pişirin. Yufkalı kebabı servis tabağına alıp domates sosu ile sıcak servise sunun.

[ML® Mantarlı Kuzu için tıklayın](#)