



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKADA ROSTO

Malzeme:

- 1 kg dana nuar
- 10-12 yaprak kurutulmuş adaçayı
- 2 adet hazır yufka
- 4 adet konserve tatlı kırmızı biber
- 1/2 demet kuzukulağı
- 1 adet yumurta
- 2 çorba kaşığı süzme yoğurt
- 1 çorba kaşığı susam
- 1 tatlı kaşığı Haşhaş tohumu

Dana nuarı geniş bir tencereye alın. Üzerini örtecek kadar su ilave edin. Kurutulmuş adaçayı yapraklarını ekleyip bir taşım kaynatın. Kaynatma süresince üzerinde biriken köpükleri delikli bir kepçe yardımıyla temizleyin. Ateşi iyice kısıp 3 saat pişirdikten sonra süzüp soğumaya bırakın. Kuzukulağını yıkayıp süzün. Tezgahın üzerine yufkaları üst üste serip önce kuzukulağını, sonra da közlenmiş kırmızıbiberi yerleştirin. Haşlanmış nuarı yufkaların kenarına yerleştirip rulo şeklinde sarın. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine aktarın. Üzeri için yumurta sarısı ile süzme yoğurdu çırpın ve fırça yardımıyla sürün. Susam ile haşhaş tohumunu serpin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında yufkalar iyice kızarıncaya kadar pişirin. Fırından alın. Dilimleyip servis yapın.
