



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## YUFKADA ŞEHİRİYELİ GÜVEÇ

### Malzemeler

- 300 g arpa şehriye
- 250 g kuzu kuşbaşı eti
- 1 adet kuru soğan
- 3 adet dolmalık biber
- 2 adet domates
- 3 adet yufka
- 1 çay bardağı süt
- 1 yemek kaşığı ayçiçeği yağı
- 1 yemek kaşığı margarin yağı
- Az miktar tuz
- Az miktar karabiber
- pul biber
- 1 tatlı kaşığı salça

### Hazırlanışı

Öncelikle, kuşbaşı etler, yayvan bir tavada küp şeklinde doğranmış kuru soğan ve bir yemek kaşığı margarin ile sotelenerek pişirilir. Arpa şehriyeleri, derin bir tencereye konulan ayçiçeği yağında pembe renk alana kadar sürekli karıştırılarak kavrulur. Kavrulan şehriyeye ince doğranmış dolmalık biber, kabukları soyulup küp doğranmış domatesler, 1 tatlı kaşığı salça, daha önceden pişirilmiş olan kuşbaşı et, az miktarda tuz ve diğer baharatlar ilave edilerek yemeğin üzerini kapatacak kadar sıcak su eklenir. Kısık ateşte şehriyelerin kabarıp suyu çekmesi beklenir. Bu sırada yufkalar dört eşit parça hâlinde kesilerek, yuvarlak bir çorba kasesine uç kısımları dışarıda kalacak şekilde çapraz yerleştirilir. Tencerede suyunu çeken, pişmiş etli güveç harcı kaşık yardımıyla yufkaları kaselere doldurularak, az yağlı bir fırın tepsisine sıralı olarak dizilir. Yufkaların kurumaması için üzerlerine az yağ ile karıştırılmış sütlü sos dökülerek 150 derecelik fırına sürülür. Yufkalar pembe renk alıncaya kadar fırında kızartılır. Servis tabaklarına konularak sıcak bir şekilde servis yapılır.