YUFKALI ARPACIK SOĞANLI YAHNİ

2 adet hazır yufka
500 gr kuşbaşı et
1 küçük kase arpacık soğan
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 kase mantar
1 dal biberiye
Tuz, taze çekilmiş karabiber
1 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çorba kaşığı tereyağı

Kuşbaşı etleri fındık büyüklüğünde doğrayın. Mantarları nemli bir bezle silip ince ince kıyın. Tereyağını eritip etleri yüksek ateşte sulanmamasına özen göstererek kavurun. Eğer et sulanırsa, suyunu çekene dek kavurmaya devam edin. Sırasıyla arpacık soğanları, mantarları, salçaları, kıyılmış biberiyeyi ve karabiberi ekleyin. Birkaç dakika sonra tuzunu ve 1 bardak sıcak suyu ekleyin. Tencerenin kapağını kapatıp pişirmeye bırakın. Hazır yufkaları üst üste tezgahın üzerine serin. Önce ikiye katlayıp kesin, sonra da tekrar iki parçaya keserek 4 eşit parça elde edin. Yufkaları üst üste hafif yelpaze gibi aralarını açarak yayın. Isıya dayanıklı yuvarlak kapların dış bölümünü fırça yardımı ile yağlayın. Yufkaları (dört kat üst üste serilmiş) bu kapların dışına yapıştırın. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında iyice kızartın. Yufkalar pişince oda ısısında ılınmaya bırakın. Her yufka kasesinin içine pişirmiş olduğunuz yahniyi paylaştırın.

© lezzetler.com tarif no:82636 • adı:Yufkalı Arpacık Soğanlı Yahni • gönderen:damak çatlatan • indirme tarihi:22.05.2024 - 18:23