



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUFKALI ÇÖMLEK KEBABI

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

400 gram yağsız dana eti,
200 gram jambon (tek dilim halinde),
iri 4 patates,
2 körpe havuç,
50 gram kurutulmuş mantar,
4 dilim füme edilmiş panceta,
2 baş soğan,
1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz,
1/2 kaşık kıyılmış kereviz yaprağı,
150 gram un,
75 gram tereyağı,
3 çorba kaşığı kadar su,
yeteri kadar tuz,
karabiber ve et suyu,
2 çorba kaşığı zeytinyağı.

Yapımı: Mantarları soğuk suda yumuşatmalı. Dana etiyle jambon dilimini fındık iriliğinde parçalara doğramalı. Patatesin kabuğunu soyup üstü kazınmış havuçlarla birlikte bunları tavla zarından biraz iri parçalara doğramalı. Soğanı rendelemeli. Beri yanda Hamur yoğurma mermerinin üstüne eleyerek unu dökmeli. Ortasını çukurlaştırmalı ve buraya küçük parçalara bölünmüş ve yumuşatılmış tereyağını koymalı. Bir çimdik tuzla gereği kadar su da kattıktan sonra hamuru yoğurmalı. Hamur, kıvamını bulunca bunu porselen bir kâseye koymalı ve üstünü nemli bir bezle örtüp bir kenarda dinlenmeye bırakmalı. Bir güvece kıyılırcasına ince doğranmış füme pancetayla zeytinyağını koyup kabı orta ısı bir ateşe oturtmalı. Buna rendelenmiş soğanı katmalı ve tahta kaşıkla karıştırarak bunları pembeleşinceye kadar kavurmalı. Soğanlar pembeleşince bir birbuçuk kaşık su dökmeli ve güvecin kapağını örtüp bunları yirmi dakika kadar çok hafif bir ateşte pişirmeli. Bu süre sonunda ateşi kuvvetlendirmeli ve güvecin ağzını açtıktan sonra küçük parçalara doğranmış Jambonla dana etini katmalı. Bunları da karıştırarak kavurmalı. Etler kızarınca tuzlayıp biberlemeli ve suyu sıkılmış mantarları katmalı. Bir desilitre et suyunu döktükten sonra güvecin ağzını tekrar örtmeli ve eti bir birbuçuk saat kadar hafif ateşte pişirmeli (Gerekirse biraz daha sıcak et suyu katılabilir). Et iyice pişince güveçtekileri pyrex bir kayık tabağa boşaltmalı. Bunların içine küçük parçalara doğranmış patatesle havucu katmalı. Bunların üzerlerine kıyılırcasına ince doğranmış kereviz yaprağıyla maydanozu serpmeli. Bir kenarda dinlendirilmiş hamuru una bulanmış merdaneyle pyrex kayık tabağın üstünü örtecek biçimde açmalı. Bu yufkayla kabın üstünü örtmeli ve kenarlarından hava almayacak biçimde yufkanın uçlarını kaba iyice bastırarak yapıştırmalı. Kabın tam ortasına küçük bir delik açmalı ve kapanmaması için kâğıttan yapılacak küçük bir bacayı bu deliğe oturtmalı. Böylece yufkanın altında birikecek buhar bu bacadan çıkıp yufkayı çatlatmayacaktır. Pyrex kayık tabağı orta ısı bir fırına koymalı ve yufkanın üstü iyice kızarıncaya kadar orada tuttuktan sonra çıkarıp sofraya götürmeli ve sıcak sıcak servis yapmalı.



Fotoğraf "göl" tarafından gönderildi. 11.08.2021