



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKALI ET

- 1 kg kuşbaşı koyun eti
- 1 adet kuru soğan
- 2 yemek kaşığı margarin
- 3 adet yufka
- 1 yemek kaşığı kuru nane
- 1 fiske tuz
- 1 fiske karabiber

Yufkaları küçük parçalara ayırıp fırın tepsisine gelişi güzel yayın.

Sıcak fırında yufkalar kızarana kadar pişirin.

Kuşbaşı doğranmış etleri, üzerini geçecek kadar su ile haşlayın.

Etlер piştikten sonra ince kıyılmış soğan, margarin, nane, tuz ve karabiberi ilave edip kısık ateşte 10 dakika daha pişirin.

Kızarmış yufkaları servis tabaklarına paylaşırıp üzerine pişen etin suyundan gezdirerek yufkaları ıslatın.

Eti yufkaların üzerine yerleştirin.

Kalan et suyunu üzerine döküp sıcak servis yapın.
