



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKALI KEBAP (KIYMADAN)

Gerekli malzeme:

2 adet hazır yufka

500 gr kıyma

2 kuru soğan

2 sivribiber

2 domates

2 çorba kaşığı margarin

Yarım demet maydanoz

Tuz

Karabiber

Üzeri için:

1 yumurta sarısı

1 çorba kaşığı susam

Soğanları ve maydanozu soyup kıyın. Domatesleri soyup küçük küçük doğrayın. Biberleri halka halka doğrayın. Margarinı bir tencerede eritip eti ilave edin. Karıştırarak birkaç dakika sote edin. Doğranmış bütün malzemeyi, tuz, karabiber ekleyip suyunu salıp çekinceye pişirin. Yufkaları üst üste düz zeminde açıp artı şeklinde dörde keserek 2 katlı 4 üçgen parça elde edin. Her birinin arasına eritilmiş margarin sürüp üst üste koyun. Yufkaların üzerine pişirdiğiniz etli malzemeyi paylaşırıp dikdörtgen şeklinde katlayarak sarın. Yağlanmış fırın tepsisine dizip üzerlerine yumurta sarısı sürün ve susam serpin. 170 derece fırında üzerleri kızarıncaya kadar pişirip sıcak olarak servis yapın.