YUFKALI KEBAP

ADESE RESTAURANT Etlik/Ankara

Malzemeler
5 adet yufka
400 gr kuşbaşı et
150 gr kültür mantarı
1 adet kuru soğan
2 adet yeşilbiber
5 adet domates
1 dal maydanoz
1 kaşık ayçiçek yağı
1 kaşık margarin
200 gr rendelenmiş kaşarpeyniri
kekik
karabiber
Tuz

Hazırlanışı
Bir tencereye margarin ve ayçiçek yağı beraber konur. Kuşbaşı etler bu yağda suyunu bırakıp çekinceye kadar pişirilir. Suyunu çeken etlere ince ince doğranmış kuru soğan, biber ve mantarlar ilave edilip orta ateşte ara sıra karıştırılarak pişirilir. Etler yumuşayınca 2 adet domates de doğranıp etlere ilave edilir. Kekik, karabiber ve tuzu da atıldıktan sonra kısık ateşte iyice yumuşayana kadar pişirilir. Etler pişince kevgirle süzülerek, susuz olarak tencereden bir başka tabağa alınır. İçine ince ince doğranmış bir dal maydanoz ilave edilir. Yufkalar tezgaha açılır ve her biri dört ayrı parçaya bölünür. Her bir çeyrek dilimin içine pişen etten kaşıkla alınarak konulur ve yufkalar kenarları açılmayacak şekilde rulo biçiminde sarılır. Sarıldıktan sonra yağlanmış fırın tepsisine dizilir. Kalan 3 adet domatesin kabukları soyulur, ince ince doğranıp bir tavada pişirilerek domates sosu yapılır. Pişen domates sosu fırın tepsisindeki yufkaların üzerlerine dökülür. En üstlerine de rendelenmiş kaşar peyniri serpilerek 180 dereceye ayarlanmış fırında kızarıncaya kadar pişirilir. Piştikten sonra kızarmış patates dilimleriyle süslenerek sıcak olarak servis yapılır.

ML® Yufkalı Kebap için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:22892 • adı:Yufkalı Kebap • gönderen:Havva Aytekin • indirme tarihi:23.04.2024 - 11:47