YUFKALI KEBAP

Yufkası:
3 tane yufka
1 tane yumurta
1 bardak çiçek yağı
Talaş İçi:
1 kg koyun eti
1/2 kg soğan (5 büyük)
4 çorba kaşığı margarin
1 büyük domates
2 tatlı kaşığı kekik
1 demet maydanoz
1,5 bardak su
tuz
biber

Talaç içi hazırlanarak soğumaya bırakılır. Et soğuyunca, yufkalar üst üste konur ve önce dörde bölünerek, 12 eşit parçaya ayrılır. Her parça yufkanın ortalarına, soğuyan soğanlı etten yaymak suretiyle konulur ve etrafta kalan yufkalar için üstüne doğru bohça gibi katlanır ve el kadar bohçalar yapılır. Yufkaların uçlarının açılmamaları için çalkanmış yumurta sürülür. Bir tavada kızdırılmış rafine çiçek yağına hazırlanan bohçalar ikişer ikişer konularak bir tarafları, sonra öbür tarafları kızartılır.Delikli kepçe ile yağdan çıkarılarak bir tabağa alınır ve büyük bir tabakta servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:47637 • adı:YUFKALI KEBAP • gönderen:Eflatun • indirme tarihi:25.04.2024 - 15:32