



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKALI KEBAP

1 çorba kaşığı tepelme yağ
5 adet kuzu inciği
1 tatlı kaşığı yağ
7 baş iri soğan, piyaz doğranmış
5 adet orta boy domates
2 adet sivribiber
1 tatlı kaşığı tuz
3 su bardağı su (600 gram)
Harcı:
1 çorba kaşığı tereyağı
2 adet piyaz kesilmiş soğan
2 adet dolmalık biber, çekirdekleri, sapı çıkıp piyaz kesilmiş
2 adet orta boy domates, soyulmuş, ince doğranmış
Yufkası:
20 gram börek hamuru

Kebabın hazırlanışı:

- 1) Bir tavaya yağı koyup kızdırınız. Sonra incikleri ilâve edip alt ve üstü pembe bir renk alıncaya kadar 3'er dakika kızartıp bir tencereye çıkarınız.
 - 2) Ayrıca bir tavaya 1 tatlı kaşığı yağ ilâve edip soğanları da ilâve ediniz. Yakmadan karıştırarak 4-5 dakika öldürünüz.
 - 3) Domatesleri ilâve ederek 3-4 dakika daha kavurunuz ve etlerin üzerine, sıyırarak dökünüz.
 - 4) Sonra sivribiberi ve tuzunu, suyunu ilâve ediniz, kaynarken üzerinde toplanan köpüğü kevgirle alarak atınız.
 - 5) Tencerenin kapağını kapatıp ağır ağır 1 saat 20 dakika pişiriniz ve kontrol ederek ateşten alınız. Sonra incikleri susuz olarak bir tepsiye çıkarıp, soğutunuz.
 - 6) İçindeki soğanlı harcı da bir süzgece boşaltıp, bastırmadan süzdürünüz. Soğanlı harcı ve sosunu muhafaza ediniz.
 - 7) Börek hamurunu 2 mm. kalınlığında açıp, üzerine 13 santim büyüklüğünde bir pasta tabağı kapatıp, tabak büyüklüğünde 6 adet hamur kesiniz.
 - 8) Incikleri parçalamadan kemiklerini çıkarıp, her hamurun üzerine soğanlı harcı eşit olarak bölüştürünüz ve üzerlerine incikleri oturtunuz.
 - 9) Hamuru inciğin üstünde iki ucundan yumurta biçiminde birleştirip, çimdikleyerek sıkıştırıp kapatınız. Üstünü alta getirerek tepsiye diziniz.
 - 10) 10 dakika dinlendirip üzerine bir fırça ile yumurta sürülüp fırına veriniz.
- Üzerinin harcı:
- 1) Bir tavaya tereyağını koyup kızartınız, sonra soğanı ilâve edip karıştırarak sarartınız.
 - 2) Biberleri ilâve edip 3-4 dakika daha sote yaptıktan sonra domatesi koyarak 3-4 dakika daha sote ediniz.
 - 3) Serviste, yufkaya sarılı her kebabın üzerine 1 kaşık harç oturtunuz.
 - 4) Süzdürdüğünüz sosu ayrı olarak veriniz.