



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKALI KURBAN KEBABI

Malzemeler:

10 parça orta yağlı kemikli et

3 adet pişmiş yufka ekmeği

2 adet orta boy kuru soğan

1 adet defneyaprağı

karabiber

4 su bardağı su

4 su bardağı ılık su (etleri pişirmek için)

Tuz

Derince bir tencereye 4 su bardağı su konur ve içerisine etler konur. Köpüğü çıkana kadar kaynatılır. Kemikli etler süzgeç yardımı ile suyu süzülerek alınır. Derince bir tencereye kuru soğanlar dört parçaya bölünerek konur. Defneyaprağı, kemikli et ve 4 su bardağı ılık su konularak ağzı kapalı olarak etler pişene kadar (etler kemikten ayrılana kadar) orta ateşte pişirilir. Etlerin pişmesine yakın içerisine tuz ve karabiber eklenir. Derince bir kaba ya da servis kâselerine yufka ekmekler küçük parçalara bölünerek konur. Üzerine pişen etler süzülerek konur ve üzerine kepçe yardımı ile etin suyundan da eklenerek yufka ekmeklerin yumuşaması beklenir. Sıcak olarak servis yapılır.
