



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKALI NARDANAŞ

<http://www.ebruomurcali.com.tr>

3 adet yufka
700 gr. kuzu kuşbaşı
2 çorba kaşığı tereyağı
2 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı biber salçası
1 çorba kaşığı pekmez
Yarım çay bardağı nar ekşisi
1 çorba kaşığı reyhan
1 tatlı kaşığı pul biber
Tuz, karabiber
Üzerine:
Kıyılmış maydanoz
Nar taneleri
Sarımsaklı yoğurt
Kızarmış tel şehriye

Etleri suyunu çekene kadar kavurun. Üzerine tereyağı ve küp doğranmış soğanları ekleyerek şeffaflaşana kadar soteleyin. Salçayı ilave edin ve kokusu gidene kadar kavurun. Üzerine 1 su bardağı su koyun ve etler yumuşayınca kadar pişirin. Baharat, nar ekşisi, pekmez ve nar tanelerini ekleyerek karıştırın. Yufkayı tezgaha serin ve üçgen olacak şekilde dörde bölün. 2 parçanın geniş kenarları üst üste gelecek şekilde çorba kasesine koyun. Üzerine harcı paylaşın ve bohça şeklinde kapatın. Yağlanmış tepsiye dizin ve üzerine sıvı yağ sürün. 170 derecede ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirin. Sarımsaklı yoğurt, kıyılmış maydanoz, nar ve kızarmış şehriye serpererek servis yapın.

