



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKALI TİRİT

Dilek Çakmak

2 adet böreklik yufka
yarım çay bardağı sıvı yağ (yufkalara sürmek için)
200 gr. kuşbaşımdan dafa küçük doğranmış et
1 su bardağı haşlanmış nohut
3 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı biber salçası
3 yemek kaşığı Maggi Sofrito
Köfte için;
250 gr. kıırma
1 adet kuru soğan
1 çay bardağı ince bulgur
tuz
karabiber
2 yemek kaşığı un
Ayrıca;
1 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber
2 su bardağı yoğurt
2 diş ezilmiş sarımsak
Tarif

Bir kaba kıymayı, rendelenmiş soğanı, ince bulguru, tuzu, karabiberi ve ılık suyu alıp iyice yoğurun. Fındık büyüklüğünde köfteler hazırlayıp unlanmış tepsiye atın. Tepsiyi arada bir sallayarak köftelerin yapışmasını önleyin. Bir tencerede tereyağını eritin, etleri ekleyip kavurun. Salçayı, yemek harcını ve sıcak suyu ekleyip kaynamaya bırakın. Etler biraz yumuşayınca köfteleri ve haşlanmış nohutları ekleyin. Kısık ateşte köfteler yumuşayınca kadar pişirin. Yufkaları temiz bir zemine serin, üzerine fırça ile sıvı yağ sürün. Çok sıkı olmayacak şekilde rulo yapın ve 2 cm. eninde kesin. Kesilen yerleri alta gelecek şekilde yağlı kağıt serili tepsiye dizin ve orta dereceli fırında üzeri hafif kızarıncaya kadar pişirin. Fırını kapatınca üzerlerine hafifçe su serpiştirin. Ezilmiş sarımsağı yoğurda ekleyip çırpın. Yufkaları servis tabağına alın. Etli karışımdan üzerine dökün, etrafını yoğurtla çevirin. Tereyağını tozbiberle kızdırıp üzerine gezdirin ve servis yapın.