

Yufkali Biber Kizartmasi

Malzemeler

1 adet yufka

10 tane carliston biber

1 yumurta

Kizartmak icin sivi yag

Ici Icin Malzemeler:

200 gram yagsiz dana kiyma

1 adet ince dogranmis kuru sogan

1 yemek k. zeytinyagi

1 tutam maydanoz

Tuz,karabiber,pul biber

Yapilisi

Sogani,kiymayi kavurun,tuzunu , baharatlari ve ince kiyilmis maydanozu ekleyin ve bir kenarda bekletin. Yesil biberleri yıkayin kurulayin, karniyarik gibi yan tarafindan sapini kesmeden kesin ve icini temizleyin, yarilan yere kavurdugunuz kiymayi doldurun, yufkalari 15 cm. eninde biberleri bir kez saracak uzunlukta parcalara ayirin, yumurtayi cirpin biberleri yumurtaya bulayin ve yufkaya sarin kizgin yagda kizartip sicak servis yapin.