

## Recept za silvestrsko večerjo 2018 (za štiri ali dva nadvse lačna)



### JUFKA KAVURMALIK

Sestavine:

Durum Yufka Mamülleri

1kg najboljše govedine

1 čebula

1 zelena paprika

2 rdeči papriki rog

3 paradižnike

Koriander, kardamom, čili, majaron, sol

Za omako:

Sesekljeni peteršilj

4 žlice domače majoneze

300 g turškega jogurta

1 žlica turške salse Aci Biber Salçası

Sol, oljčno olje (po okusu)

Govedino narežemo na čim manjše koščke. Prepražimo jo v ponvi na srednje vroči temperaturi (brez olja!). Posodo pokrijemo, občasno potresemo. Med praženjem drobno sesekljamo čebulo ter narežemo paprike na tanke rezine in paradižnike na kockice. Ko meso spusti vodo in se obarva, dodamo čebulo, papriko in paradižnik. Med mešanjem dodajamo začimbe. Po potrebi prilijemo nekoliko vode in dušimo do mehkega.

Medtem pripravimo omako: drobno sesekljanemu peteršilju dodamo sol, majonezo in oljčno olje, jogurt in turško salso. Dodobra premešamo, da dobimo gladko omako, nežno rdeče barve.

Durum položimo v ponev in ga vrtimo v smeri urinega kazalca, da se segreje in navzame tekočine. Preložimo ga na krožnik, v sredini obložimo z nadevom ter polijemo z omako. Zvijemo v jufko in okrasimo s poljubno dekoracijo iz zelenjave.