



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BAKLAVA KÖFTE

Yarım kg kıyma
1 adet kuru soğan
1 diş sarımsak
1 su bardağı ekmek kırıntısı
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı tuz
6 kat baklava yufkası
2 çorba kaşığı tereyağı

Köfte bilindiği gibi yoğrulur. Orta büyüklükte tepsi yağlanır. İlk kat yufka konur, kenarlardan sarkan kısımlar koparılır üzerine bırakılır. Eritilmiş tereyağı gezdirilir. Üç kat yufka böyle konduktan sonra köfte harcı yayılır. Üzerine kalan üç yufka aynı şekilde kat kat konur. Kalan tereyağı sürülür. Baklava dilimi gibi kesilir. 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.