



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUFKADA FISTIKLI KÖFTE

400 gr kıyma
1 adet yumurta
1 adet soğan
1 çay bardağı yeşil fıstık
2 adet yufka
1 tutam tuz ve karabiber
garnitürü için 1 tutam maydonoz
2 adet kırmızı soğan
1 kase domates suyu
1 kase yoğurt

Kıymanın üzerine yumurta kırıyoruz. Soğanı rendeliyoruz. Yeşil fıstığı rondodan geçirip kıymanın üzerine boşaltıyoruz. Karabiber tuzu ekleyip, harcımızı yoğuruyoruz. Harcımız cıvık bir kıvamda olacak. 1 adet yufkayı tezgaha serip tereyağıyla hafif yağlayıp bir ucunu ortaya doğru katlayacağız köfte harcını ikiye bölüp tezgahdaki yufkanın kenarına köfte harcını yayıyoruz. Kenardaki yufkayı kıymanın üzerine kapatıp rulo şeklinde sarıyoruz. Diğer yufkayı da aynı şekilde hazırlayıp dondurucuda 1 saat dinlendiriyoruz. Dondurucudan çıkan yufkaları 2 parmak kalınlığında dikkatlice dilimleyip tahta çöp şişlere kıymalı kısımları üste gelecek şekilde diziyoruz. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında pişiriyoruz. Maydonozu ince kıyıp, bir kaseye alıp kırmızı soğanları yarım ay şeklinde piyazlık doğruyoruz. Maydonozla karıştırıp geniş servis tabağına karşılıklıkeni gelecek şekilde yerleştiriyoruz. Domates sosunu küçük bir tavaya alıyoruz kaynatıyoruz. Sosuda soğanların ortasında kalan boşluğa döküyoruz. Yoğurdu çırpıp tabağın kenarına doğru döküyoruz. Fırında pişirdiğimiz çöp şişleri de salatanın üzerine yerleştiriyoruz. Yemeğimizi sıcak servis ediyoruz.