



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKALI DÖRÜZZİYAFE KÖFTESİ (OSMANLI)

6 kişilik Gerekli malzeme:

2 yufka,

200 gr tavuk eti

150 gr dana eti

100 gr kuzu eti

1 yumurta,

2 soğan

1 ay kaşığı kimyon

1 ay kaşığı karabiber

1 ay kaşığı tuz

1 su bardağı çekilmiş antepfıstığı

4 dilim bayat ekmek

Yarım demet maydanoz

Tavuk, dana ve kuzu etini derin bir kaba alın. Yumurta, rendelenmiş soğan, ekmek içi kıyılmış maydanoz, tuz ve baharatları ekleyip iyice karıştırın. Kıyma makinesinde bir kez çekin ve fıstığı ilave edip iyice yoğurun.

Elde ettiğiniz köfte harcını rulo haline getirip yufkayla sarın. Bu şekilde buzdolabında yarım saat dinlendirin. 2-3 cm genişliğinde dilimler kesip şişlere dizin. Kömür ateşinde veya ızgarada pişirip sıcak olarak servis tabağına alın.