



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLAVA YUFKASINDA RULO KÖFTE

10 adet hazır baklava yufkası

500 gr köftelik kıyma

1 adet soğan

Tuz

Karabiber

Pulbiber

Kekik

Kimyon

1 adet yumurta

Üzeri için:

1 kase sıvı yağ ve su karışımı

1 adet yumurta sarısı

Susam

Çörekotu

Köfte için kıymayı karıştırma kabına alın. Rendelenmiş soğanı, yumurtayı, tuzu ve baharatını ekleyip yoğurun. Dinlenmesi için buzdolabında yarım saat kadar bekletin.

Köfte harcını, rulo şekli verip önceden ısıtılmış fırında yaklaşık yarım saat pişirin. Fırından çıkartıp soğuması için kenara alın.

1 adet baklava yufkasını düz bir zemine yayıp rulo köfteyi sarın. Tüm baklava yufkalarını, aralarını yağ ve su karışımı ile ıslatıp bu şekilde köftenin etrafına sarın.

Üzerine yumurta sarısı sürüp çörekotu ve susam serpiştirin.

Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında üzeri iyice kızarana kadar 45-50 dakika kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.