



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEYTİ

2 adet yufka
Sosu İçin;
4 adet rendelenmiş domates
2 yemek kaşığı tereyağı
Karabiber, toz kırmızı biber
Tuz
Köftesi İçin;
400 g kıyma
1 adet yumurta
1 diş sarımsak
1 adet soğan
1/2 (yarım) çay bardağı galeta unu
Karabiber, pul biber
Tuz
Servis İçin;
Çırpılmış yoğurt
Tuz

Köftesi için; kıyma, yumurta, rendelenmiş soğan ve sarımsak, yarım çay bardağı galeta unu, karabiber, pul biber ve tuzu derince bir kaba alarak yoğuralım.

Köfteleri yassı ve uzun şekiller oluşturarak pişirme kağıdı serdiğimiz fırın tepsisine yerleştirelim. 185 derece ısınmış fırında 10-12 dakika fırınlayalım.

Köftelerimizi fırından aldıktan sonra 1 adet yufkamızı tezgaha alarak ikiye bölelim.

Yarım yufkanın üzerine eritilmiş tereyağından güzelce sürelim.

Yufkanın geniş tarafına köftelerimizi tek sıra halinde dizelim ve yufkanın kenarlarını içe katlayarak rulo şeklinde saralım. Bu aşamada çok gevşek sarmamalısınız.

Tüm köfteleri aynı şekilde sardıktan sonra rulolarımızı verev şeklinde dilimleyerek yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine sıralayalım.

Üzerlerine eritilmiş tereyağından sürerek tekrar fırına yerleştirelim.

185 dereceye ısıtılmış fırında üzerleri hafif pembeleşinceye kadar pişirelim.

Sosu için; küçük bir tavada tereyağını eritem.

Üzerine domates rendesi boşaltarak 3-4 dakika pişirelim. Eğer domates mevsimi değilse renk vermesi için salçada ekleyebilirsiniz.

Son olarak baharatları ve tuzu ilave edip karıştıralım sonra ocaktan alalım.

Servis tabağına köftelerimizi alalım. Ortasına bolca yoğurt koyalım.

Üzerine domates sosundan gezdirip ince kıyılmış maydanoz serpiştirdikten sonra servis edelim.

