



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYTİ KÖFTE

<http://www.hurriyet.com.tr>

500 gram kıyma
1 adet kuru soğan
2 adet orta boy kırmızı biber
2 diş sarımsak
1 adet yumurta
3 çorba kaşığı galeta unu
2 adet yufka
Maydanoz
Karabiber
Kimyon
Tuz
Yufkaya sürmek için:
3 çorba kaşığı su
3 çorba kaşığı sıvı yağ

Soğan, kırmızı biber ve maydanozu tek tek robottan geçirin. Sarımsağı rendeleyin. Bu malzemelerin hepsini kıymayla buluşturun. Yufka hariç diğer malzemeleri de ekleyip iyice yoğurun. Biraz buzdolabında bekletin. Birinci yufkayı açın. Bir kase içinde yağ ve suyu karıştırın. Bu karışımın yarısı ile yufkayı ıslatın. Uç kısmından yufkayı biraz içe doğru katlayın. Köfteyi iki eşit parçaya bölün. Birinci parçayı yufkaya yanlamasına yerleştirin. Yufkanın kenarlarında mesafe kalsın. Büyük bir sigara böreği sarar gibi önce yufkanın yanlarını katlayın. Daha sonra rulo yaparak yufkayı köfte ile birlikte çevirin. Diğer yufkaya da aynı işlemi yapın. İkisini de buzdolabına kaldırın.

Bir saat kadar sonra çıkarın ve keskin bir bıçak ile bir parmak kalınlığında dilimleyin. Çöp şişlere üçer üçer yerleştirin. Yağlı kağıt serdiğiniz tepsiye dizin ve önceden 200 derecede ısıttığınız sıcak fırında yaklaşık 25-30 dakika pişirin. Sıcak olarak servis edin.

