



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇÖP ŞİŞTE YUFKAYA SARILI KÖFTE

[www.sefabdullahusta.com](http://www.sefabdullahusta.com)

500 gram kıyma  
1 tane soğan  
Yarım demet maydanoz  
2 dilim bayat ekmek  
1 tatlı kaşığı kimyon  
1 çay kaşığı karabiber  
Yarım su bardağı tuzsuz antepfıstığı  
Yarım su bardağı ceviz  
1 yemek kaşığı biber salçası  
Tuz  
2 adet yufka

Bir karıştırma kabının içerisine ilk önce kıymayı koyalım.

Daha sonra üstüne rendelenmiş soğanı, bayat ekmeği, iri dövüşmüş fıstığı, iri dövüşmüş cevizi, baharatlarını atıp tuzunu da ayarladıktan sonra iyice yoğuralım. Eğer kıymanın kıvamı koyulaşırsa sıvıyağ ilave edip yumuşatabiliriz.

Sonra hazırladığımız bu harcı iki parçaya ayıralım.

Daha sonra yufkayı tezgaha yayalım. Sonra üstüne bir fırça yardımıyla su sürelim. Sonra da yufkanın bir ucundan tutarak içe doğru katlayalım.

Üstüne köfteyi rulo yaparak koyalım. Sonra da her iki ucunu içeri katlayalım. Daha sonra da köfteyi sıkı bir şekilde rulo yapalım. Daha sonra da bunları

iki parmak kalınlığında keserek çöp şişlere geçirerek sıralayalım. Fırın kabını yağlayarak bunları sıralayalım ve 200 dereceye kadar ısıtılmış fırında pişirelim.

