



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DARÜZZİYAFE KÖFTESİ

300 gram dana kıyma
100 gram tavuk kıyması
1 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
1 adet yumurta
5 dal maydanoz
Tuz
Pul biber
Karabiber
Kekik
Galeta unu
2 adet yufka

Soğan ve sarımsakları rendeleyin.
Tavuk ve dana kıymalarını bir kaptaki karıştırın.
Ardından rendelediğiniz soğan ve sarımsağı da ekleyin.
Karışımın içine yumurta, maydanoz, baharatlar ve galeta ununu da ekleyerek yoğurun.
Ardından yufkayı tezgaha serin ve ikiye bölün.
Böldüğünüz yufkayı yağlayın.
Yufkayı kenarlarından katlayıp kare şekli verin.
Harcı uzun biçimde yufkanın en üstüne koyun.
Rulo şeklinde sarın ve dilim dilim kesin.
Ruloları çöp şişe dizin ve kızgın yağda kızartın.
Kızaran köfteleri dilerseniz közlenmiş biber ve domatesle servis edebilirsiniz.

Not: Darüzziyafe Köftesi, bilindiğinin aksine bir Osmanlı köftesi değildir.

