



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DARÜZZİYAFE KÖFTESİ

200 gr tavuk eti
150 gr. dana eti
100 gr. kuzu eti
100 gr mantar
2 yufka
1 yumurta
2 baş soğan
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
100 gr. file fıstık
4 dilim bayat ekmek
1/2 demet maydanoz

Yufka dışındaki bütün malzemeleri birlikte iyice karıştırarak hepsini bir kez kıyma makinesinden geçirin, karışımı iyice yoğurun, daha sonra rulo şeklindeki yufkaya sararak buzdolabında 30 dakika dinlendirin. Yufkaya sarılmış köfteyi 2-3 santim genişliğinde keserek şişlere dizin. Kömür ateşinde ızgara yapıp pilav ve püreyle servis yapın.

[ML® Gindik Köfte Videosu](#)

