



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EL KÖFTESİ

Milli Eğitim Bakanlığı

1 su bardağı yoğurt veya süt  
Kızartmak için bir su bardağı sıvı yağ  
Hamuru için 1,5 çay bardağı sıvı yağ  
5 su bardağı un  
2 adet yumurta  
Bir çay kaşığı tuz  
Bir çay kaşığı karbonat  
200 gr. beyaz peynir  
Maydanoz  
Bir yemek kaşığı limon suyu

Bir kabin içerisine sıvı yağ, yoğurt veya süt, yumurta, limon suyu, tuz ve kabartma tozu atılarak karıştırılır.

Bu karışıma yeterince elenmiş un ilave edilerek yumuşak bir hamur yapılır.

Peynir rendelenerek ince kıyılmış maydanozla karıştırılır.

Hazırlanan hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınarak yufka açılır.

Açılan yufka içerisine peynir, maydanoz karışımından koyulup yufkanın yarısı üzerine gelecek şekilde etrafı toparlanarak kapatılır.

Hazırlanan börekler kızgın yağda kızartılır.

