



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA MUSKALI KÖFTE

2 adet günlük yufka

1 çay bardağı süt

Yarım çay bardağı ayçiçek yağı

Köfte için:

Yarım kg orta yağlı kıyma

1 baş soğan

1 çay bardağı galeta unu

1 tatlı kaşığı tuz

Yarım tatlı kaşığı karabiber

Soğan rendelenir, diğer malzemeler katılır, 4-5 dakika yoğrulur. Yufkalar üst üst konur, ortadan kesilir. Tekrar üst üste konur. 4 parmak eninde şeritler kesilir. Fırçayla yüzeyine sütlü sıvıyağ sürülür. Şeridin baş kısmına ceviz büyüklüğünde köfte konur ve muska biçiminde sarılır. Pişirme kağıdı serilmiş tepsiye dizilir. Üzerine çırpılmış yumurta sarülür. 185 derece fırında yarım saat kadar pişirilir.