



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

FIRINDA PİDELİ KÖFTE

2 yufka
600 gram kıyma
1 soğan
Yarım demet maydanoz
Kimyon, kekik, karabiber
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı salça

Kıymaya rendelenmiş soğanı, baharatı, kıyılmış maydanozu ekleyip yoğurun. İki yufkayı tezgâh üzerine üst üste yayıp ikiye bölün. Düz ve uzun kenarına kıymalı karışımı boylu boyunca yayın, üç parmak eninde katlayın. Tereyağını eritip içine salçayı katın. Bu sosu yufkanın üzerine ve tepsinin içine sürün. Yufkalı köfteyi tepsiye yerleştirin. 200 derecedeki fırında 45 dakika pişmeye bırakın. Dilimleyip servis yapın. Güzel bir bayram yemeğidir.