



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## FIRINDA YUFKA İÇİNDE KÖFTE

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

Köftesini yapmak için rendelenmiş soğanın içinde kıymayı ezin. Üzerine baharatları ve kıyılmış maydanozu ekleyip harmanlayın. Yufkaları tezgah üzerinde iki tanesini üst üste açıp ikiye bölün. Düz ve uzun kanarına kıymalı karışımı uzunca yayın ve üç parmak eninde katlayıp hazırlayın. Tereyağını eritip içine salçayı atın karıştırıp sos gibi hazırlayın. Bu sosu da yufkanın üzerine ve tepsinin içine bolca sürün. Daha sonra yufkaları köfteyi tepsinin içine aktarın. 200 derecedeki fırında 35 dakika pişmeye bırakın. Dilimleyip servis yapın.