



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FIRINDA YUFKADA KÖFTE

400 gram kıyma  
1 soğan  
2 dilim bayat ekmek  
1 ay bardağı zeytinyağı  
3 diş sarımsak  
Kimyon, karabiber, tuz  
2 lavaş ekmeđi ya da yufka

Kıymayı, rendelenmiş soğanı, ezilmiş sarımsağı, yarım çay bardağı zeytinyağını, suda ıslatılmış ekmek ilerini birlikte yoğurun. Daha sonra Őekil verip kalan yağda kızartın. Lavaş ekmeğini ya da yufkayı pişen köftelerin üzerine bastırarak yağını çektirin, sarıp Őiřlere dizin. Fırında 10 dakika kadar kızartıp sıcak sıcak ikram edin. Köfteleri kızartmadan yufkaya sarıp fırında pişirseniz daha sağlıklı ve kolay hazırlanan bir yemek olacaktır.