



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÂĞIT KÖFTESİ

1 kg. kıyma,
2 baş soğan,
2 yumurta,
1 demet maydanoz,
3 dilmi ekmek,
yeteri kadar tuz, karabiber.

Kıymanın içine ıslanmış, sıkılmış ekmek içi, yumurta, tuz biber, kıyılmış maydanoz, soğan iyice yoğrulur. Eti ikiye ayırınız. Yağlı kâğıt yağlanır, kıymaya uzun, yuvarlak, küçük su şişesi şekli verilir. Yağlı kâğıt kıymaya üç dört defa dolayarak sarılır. İki ucundan kâğıt bükülür. Bir tepsiye iki kaşık yağ konur, sarılmış köfteler bu tepsi ile fırına verilir. Orta ateşte pişirilir, istertirse köfteler aynı kâğıda sarıldığı gibi kuzu gömleği yağına sarılır, öylece pişirilir. Arasına üzeri yağlanır. Piştikten sonra yeneceği zaman rosto keser gibi dilim dilim hazırlanır. Kesildiği zaman köfte soğuk olmalıdır. Eğer sıcak kesilirse dağılır.