



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KÂĞIT KÖFTESİ

Bir kaba 1 kilo kıyma, 2 yumurta, ıslatılmış, suyu sıkılmış 3 dilim bayat ekmek, tuz, biber, rendelenmiş orta boy iki soğan koyun. Hepsini birlikte 10 dakika kadar yoğurun. Bir tabaka yağlı kâğıdı yağlayın, kıymayı ortasına yerleştirin. Su şişesi gibi yuvarlak, uzun bir biçim verin. Yağlı kâğıda sarın. Bir tepsiye 2 kaşık sadeyağ koyun, kâğıda sarılmış köfteyi bu tepsiye yerleştirip fırına verin. Orta sıcaklıktaki fırında pişirin. Pişirip soğuttuktan sonra dilim dilim kesip servis yapın.
