



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTE DÜRÜM

Lavaş dürüm ekmeđi 1 paket
Roka 1 demet
İnegöl köfte 1 paket
SuperFresh Parmak Patates
Haydari için:
Süzme yođurt 2 su bardađı
Süzme beyaz peynir 2 küp
Dereotu 1 demet
Sarımsak 2 diş
Tereyağı 1 yemek kaşığı
Zeytinyağı 1/2 çay bardağı
Kuru nane 1 çorba kaşığı

Süzme yođurdu bir kaba alın.
Çırparak pürüzsüz bir hale getirin.
Peyniri çatalla ezin.
Yođurdu ve peyniri birleştirin.
Havanda ezilmiş sarımsağı,
Kıyılmış dereotunu ekleyin.
Karıştırın. Buzdolabına alıp 15 dakika soğutun.
Tereyağını küçük bir tavada yakmadan eritin. Ocaktan alın.
Buzdolabından çıkardığınız haydarinin üzerine tereyağı ile zeytinyağı dökün.
İyice karıştırın.
Haydari sosunuz hazırdır.
Köfteleri kızartın (paket üzerinde verilen yönteme göre)
Lavaş ekmeđini tezgaha serin,
Üzerine haydari sos yayın,
Üzerine ince kıyılmış roka yayın,
En son köfteleri yerleştirin.
Rulo şeklinde sarın. Verrev kesip servis tabağına yerleştirin.
