



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.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 birleřtirin.  
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 yöntemeye göre)  
Lavaş ekmeđini tezgaha serin,  
Üzerine haydari sos yayın,  
Üzerine ince kıyılmış roka yayın,  
En son köfteleri yerleřtirin.  
Rulo şeklinde sarın. Verve kesip servis tabağına yerleştirin.