



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DÜRÜMDE KÖFTE

500 gram kıyma

1 soğan

2 diş sarımsak

1 tutam karbonat

1 tatlı kaşığı kekik, pul biber, tuz, karabiber

2 sivribiber

2 çorba kaşığı tereyağı

2 adet lavaş

Köfteyi hazırlamak için kıyma, rendelenmiş soğan, sarımsak ve baharatları bir kabın içinde yoğurun. İçine karbonat koyarsanız Tekirdağ köftesi yani lastik gibi olacaktır. Ama dağılsın isterseniz içine karbonat koymayın. Bir miktar galeta unu ekleyip yoğurmaya devam edin.

Yağı kızdırıp içinde köftelerin iki yüzünü de pişirin. Üzerine lavaşı bastırıp suyunun lezzetini ekmeğin içine geçirin. Daha sonra içine istediğiniz yeşillikleri yerleştirip köftelerle dürüm yapın.

---