



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTELİ BÖREK

Malzemeler:

400 gram kıyma
1 adet soğan
1 dilim ekmek içi
2 adet yufka
4 yemek kaşığı sıvı yağ
Tuz karabiber kekik
2 adet domates
2 adet sivri biber

Hazırlanışı:

Soğanı rendeleyin. Ekmek içini ufalayın. Kıyma, rendelenmiş soğan, ekmek içi, tuz, kekik ve karabiberle köfteyi iyice yoğurun. Uzun yassı köfteler hazırlayın. Teflon tavada arkalı-önlü kızartın. Biber ve domatesleri uzunlamasına kesin. Yufkaları tek tek yayıp yağlayın. İkiye katlayıp 4 parmak eninde şeritler kesin. Uç kısmına bir köfte, bir domates, bir biber dilimi koyup, kenarlarını kıvrarak rulo şeklinde sarın. Yağlanmış fırın tepsisine dizip, üzerlerine biraz yağ sürüp, domates ve biber dilimi koyduktan sonra fırına verin.