



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KÖFTELİ BÖREK

Maya Bulut

250 Gr. Kıyma  
1 Kahve Fincanı Bayat Ekmek İçi  
1 Adet Soğan Rendesi  
6 Sap Maydanoz  
2 Adet Havuç  
2 Adet Orta Boy Patates  
1 Çay Bardağı Sıvıyağ  
6 Adet Milföy Hamuru  
2 Çorba Kaşığı Un  
Tuz  
Karabiber

Derin bir kapta kıymayı, ekmeği, soğanı, ince kıyılmış maydanozu, tuz ve karabiberi yoğuralım. Yoğurma işlemi bittikten sonra fındık büyüklüğünde köfteler yapalım.

Köfteleri düz bir tabak içerisinde teker teker dizip, üzerine iki yemek kaşığı unu serpiştirelim. Un, bütün köfteleri kaplayıncaya kadar tabağı sallayalım. Köfteleri bu şekilde 5 dakika kadar bekletirken, havuç ve patatesleri küp küp doğrayalım. Bir teflon tavaya yağı alarak köfteleri tavayı sapından hafif hafif sallayarak kızartalım. Kaşık kullanmadan, tavayı sallayarak kızarttığımız köfteler ezilmez ve daha az yağ çekerler. Havuçları ekleyip 2-3 dakika daha kızarttıktan sonra patatesleri ekleyelim ve hepsi kızarana kadar tavayı sallamaya devam edelim. Tuzunu ekledikten sonra tavayı ateşten aldıktan sonra, yağlanmış fırın tepsisinin (ya da cam bir kabın) içinde açtığımız milföy hamurlarının kenarlarını içe doğru kıvrarak tabak görüntüsü verelim. Ortalarına hazırladığımız köfteli karışımdan koyduktan sonra önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20 dakika pişirelim.