



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ BÜKME

<http://www.ebruomurcali.com.tr>

3 adet yufka
Bağlamak için taze soğan sapı
1 su bardağı sıvı yağ kızartmak için
Köfte için: Yarım kg. kıyma
1 adet kuru soğan
2 diş ezilmiş sarımsak
1 çay bardağı galeta unu
1 tatlı kaşığı kimyon
Tuz
Karabiber
2 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz

Rendelenmiş soğan ve tüm köfte malzemelerini 10 dakika yoğurun. Yufkalardan 4 parmak eninde kareler kesin. Ortasına yuvarlak olarak hazırladığınız köfteleri koyun. Yufkayı bohça şeklinde bükün ve soğanın yeşil kısmı ile bağlayın. Kızgın sıvı yağda kızartarak sıcak olarak servis yapın.

