



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KOLAY ETLİ EKMEK (HAZIR YUFKA)

5 adet yufka  
Tereyağı  
Kıymalı harç için:  
300 gram kıyma  
Yarım demet maydanoz  
1 kuru soğan  
Karabiber  
Tuz  
1 çorba kaşığı tereyağı  
1-2 su bardağı su  
Peynirli harç için:  
100 gram lor peyniri  
Maydanoz

Yufkaları 4'e bölün. Rendelenmiş soğanı, kıyma ve su ile karıştırın. Tuz ve karabiber ilave edin. (İsterseniz peynirli de yapabilirsiniz.)

Hazırladığınız iç malzemesinden yufkanın her yanına ince bir tabaka şeklinde yayın. Önce yanlarını sonra kalın kısmını en sonunda da ince ucunu mektup gibi kapatın. Yufka ve malzeme bitinceye kadar işlemi sürdürün. Yapışmaz tavada veya sacda yufkaları önlü arkalı pişirin. Üzerine tereyağı sürüp sıcak olarak servis yapın.

