



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY HAMURLU KÖFTE

500 gr kıyma
3 hazır yufka
1 yumurta
1 baş soğan
2 dolma biberi
1.5 çay bardağı
sıvıyağ
2 diş sarımsak
1 çay kaşığı
kırmızıbiber

- 1- Soğan rendelenir. Dolmabiber çok ince doğranır. Kıymaya rendelenmiş soğan, sarımsak, dolmabiber, tuz ve kırmızıbiber konup yoğrulur. İyice yoğrulup bırakılır.
- 2- Bir yufka tezgaha serilerek her yeri yağlanır. Yufka 8 santim genişliğinde 24 santim uzunluğunda parçalara bölünür. Köfteden cevizden büyük parçalar koparılıp elle rulo şekline getirilir. Hamurun kenarına konup yuvarlanır. Rulo yapıp yağlanmış tepsiye dizilir.
- 3- Diğer hamurlar da aynı şekilde hazırlanıp tepsiye dizilir.
- 4- Bir kapta yumurta çatalla çırpılır. Çırpılmış yumurta yufkaların üzerine sürülür.
- 5- Kızgın fırına verilip pişirilir.