



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU FASULYE PÜRESİNDE YUFKAYA SARILI KÖFTE

<https://www.aksam.com.tr>

Köfte için:

250 gram dana kıyma

1 adet kuru soğan

1 diş sarımsak

2 yemek kaşığı galeta unu

Yarım çay bardağı süt

3 yemek kaşığı ceviz

1 adet yumurta

1 çay kaşığı kimyon

1 çay kaşığı pul biber

Yarım çay kaşığı toz tarçın

Kızartmak için:

Bolca sıvı yağ

Kuru fasulye püresi için:

1 su bardağı haşlanmış kuru fasulye

2 yemek kaşığı sirke

1 tatlı kaşığı hardal

1 tatlı kaşığı mayonez

1 çay kaşığı kırmızı toz biber

Zeytinyağı

Tuz

Karabiber

Yufkayla sarılı köfte tarifi için önce kabımıza rendelediğimiz soğanı, doğradığımız sarımsak ve cevizi, kıyma, yumurta ve baharatları, galeta ununu ilave edip yoğuruyoruz. Yufkayı açıp üzerine zeytinyağı gezdirdikten sonra yufkayı ikiye katlayıp tekrar üzerine zeytinyağı gezdiriyoruz. Yoğurduğumuz köfteyi yufkanın kenar kısmına yerleştirip rulo şeklinde sarıyoruz. Yufkanın uç kısımlarına yumurta sarısı sürüp yapıştırıyoruz. Sıkı sıkı sardığımız yufkayı eşit porsiyonlarda dilimliyoruz. Kızdırdığımız sıvı yağda köfteleri kızartıyoruz.

Haşlanmış kuru fasulye, sirke, hardal, mayonez, kırmızı toz biber, zeytinyağı, tuz ve karabiberi blenderda püre haline gelene kadar çekiyoruz. Püreyi kalıp yardımıyla tabağa alıyoruz. Üzerine kızarttığımız yufkaya sarılı köfteleri yerleştiriyoruz.



© lezzetler.com tarif no:157456 • adı:Kuru Fasulye Püresinde Yufkaya Sarılı Köfte • gönderen:Doctor • indirme tarihi:07.04.2025 - 14:48