



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAKET KÖFTE

Yarım kg kıyma
1 adet rendelenmiş soğan
10-15 dal kıyılmış maydanoz
1 çay bardağı galeta unu
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz
Paket için:
6 adet milföy hamuru
1 adet yumurta

Köfte malzemesi yoğrulur ve 6 parçaya ayrılır. Hamburger köftesi gibi ama biraz kalın şekil verilir. Yağlanmış fırın kabına dizilir. 200 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Biraz soğuması için beklenir. Kare milföy hamurları merdanaıyla açılır. Köfte ortasına konur ve paket gibi sarılır. Kat yeri altta kalacak şekilde yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sürülür. 200 derece fırında hamur kızarana kadar pişirilir.