



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

POMAK MİSAFİR KÖFTESİ

<https://pomatsite.blogspot.com.tr>

Kıyma, çentilmiş soğan, haşlanmış kıyılmış havuç, bir yumurta, kâfi miktarda tuz, karabiber, kıyılmış maydanoz güzelce karıştırılır, yoğrulur. Yufkalar açılır, üzerine erimiş yağ sürülür. Diğer yufka da yağlanmış yufka üzerine serilir. Yufkalar ortasından ikiye kesilir, kıyma da iki müsavi parçaya ayrılır. Kıymalar bu iki parça yufkaya kenarlarından taşmayacak şekilde sarılır, fazla gelen kısımları kesilir. Yağlanmış tepsiye konur, üzerine bir yumurta ile çalkalanmış yağ sürülür. Orta hararettteki fırına verilir. Üzeri pembeleşinceye kadar pişirilir. Rulolar soğuyunca kesilir.

Not: Sıcak olarak kesmeye uğraşılırsa dağılır.

