



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAKLI KÖFTE

Yarım kg kıyma
1 adet soğan
1 çay bardağı galeta unu
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz
1 adet günlük yufka

Soğan rendelenir, diğer malzemeler ilave edilir, bütünleşene kadar yoğrulur. Yufka üçgen olarak 8 parçaya kesilir. Köfte harcı da 8 eşit parçaya ayrılır. Her köfte parçası üçgen yufkaların geniş keranına konur, düzeltilir. Kalın bir sigara böreği gibi sarılır. Yaplanmış fırın kabına dizilir. Üzerlerine fırçayla yağ sürülür. 180 derece fırında 35 dakika pişirilir.