



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUFKA SARMA

250 gr margarin
1 adet soğan
3 dilim bayat ekmek
1 tatlı kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber
1/2 su bardağı tuzsuz antep fıstığı
1/2 yemek kaşığı biber salçası
Tuz
2 adet yufka
400 gr kıyma

Önce kıymayı karıştırma kabına alıyoruz. Üzerine bayat ekmeği, rendelenmiş soğanı, iri dövülmüş cevizi, iri dövülmüş fıstığı, tuzunu, karabiberi, kimyonu koyup yoğuruyoruz. eğer kıvamı katı olursa margarin ile yumuşatıyoruz. Sonra köfte harcını ikiye bölüyoruz. Yufkayı bir güzel tezgaha açıyoruz. margarini eritip fırça yardımı ile yufkalara sürüyoruz. Bir ucundan tutup yufkayı içe doğru katlıyoruz. Üzerine köftmeyi rulo yapıp koyuyoruz. Sağ ve sol uçlarını içe doğru katlıyoruz. sıkı sıkı köftmeyi rulo yapıyoruz. 2 parmak kalınlığında kesip çöp şişlere geçiriyoruz. Fırın tepsisini yağlayıp fırın kabına dizmeye başlıyoruz. 180 derece fırına atıyoruz.