



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKADA KÖFTE

350 gr dana kıyma
2 tane yumurta
1 tane soğan
1 dilim bayat ekmek içi
Yeterince baharat
2 adet yufka
1 tane yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı margarin

Bayat ekmek içi, kıyılmış soğan, kıymalar, 2 yumurta sarısı, tuz ve baharatı yoğurun. sanayla yağlanmış tepsinin üzerine sarılan yufkalar konacak.

Yufkanızı üçgen şeklinde 8 parçaya bölün. Yoğurdugunuz harçtan yuvarlak parçalar koparıp yufkanın ortasına koyun.

Yufkayı köfteyi tamamen saracak, muska şeklinde sarın.

Üzerine yumurta sarısı sürün.

170 dereceye ayarlı fırında ara ara çevirerek 1.5 saat pişirin.

