



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKADA KÖFTE

400 gr. kıyma
1 adet soğan
2 dilim bayat ekmek
1 çay bardağı zeytinyağı
3 diş sarımsak
2 lavaş ekmeđi ya da yufka
Kimyon
Karabiber
Tuz

Kıymayı, rendelenmiş soğanı, ezilmiş sarımsağı, zeytinyağının yarısını, suda ıslatılmış ekmek içlerini yoğurun, köfte şekli verip kalan yağda kızartın. Lavaş ekmeğini ya da yufkayı pişen köftelerin üzerine bastırarak yağını çektirin, içlerine köfteleri koyup sarın. Şişlere dizerek fırında 10 dakika kadar kızartın. Servis tabağına alarak servis yapın.