



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YUFKADA KÖFTE

Eyüp Sevinç

350 gr. kıyma  
350 gr. dana kıyma  
2 adet yumurta  
1 adet soğan  
1 dilim bayat ekmek içi  
Tuz  
Karabiber  
Kimyon  
Üzeri için;  
2 adet yufka  
1 adet yumurtanın sarısı

Bayat ekmek içini, kıyılmış soğanı, kıymaları, 2 adet yumurtanın sarısını, tuz ve baharatları yoğurup yağlı kağıdın üzerine alın. Yufkaları üçgen şekilde 8 parçaya bölün. Yoğurduğunuz harçtan yuvarlak parçalar koparın, yufkanın ortasına koyun. Yufkayı köfteyi tamamen saracak şekilde kapatın. Muska şekline getirin. Üzerine yumurta sarısı sürün. 170 dereceye ayarlı fırında ara ara çevirerek 1,5 saat pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

