



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUFKADA KÖFTE

Malzeme:

400 gram dana kıyma

2 adet yufka

1 adet soğan

1 çay bardağı ceviz

1 demet maydanoz

kereviz yaprağı

Sosu İçin :

AltınHasat Riviera Zeytinyağı

2 diş sarımsak

reyhan

fesleğen

dolmalık fıstık

Kıyma, tavuk kalça, ceviz ve soğanı mutfak robotunda çekin. İnce kıyılmış maydanoz ve kereviz yapraklarını ekleyin. Tuz, karabiber, kekik ve biberiyeyi istediğiniz miktarlarda ilave edin. Karışımı yoğurun ve rulo haline getirin. Yufkaya karışımı kalın olmayacak şekilde sarın ve bir saat dondurucuda bekletin. Bu sırada sos için, reyhan, fesleğen ve sarmısağı doğrayın. Domates suyu ve zeytinyağıyla marine edin. Dolmalık fıstıkları ezin ve sosa ilave edin. Sosu sos tenceresine alın ve biraz sıcak su ile seyreltip, kaynatın. Dondurucudan çıkardığınız yufkaları 1,5 cm kalınlığında madalyonlar şeklinde dilimleyin. Dilimleri yatay şekilde tahta şişlere geçirin ve fırın kabına yerleştirin. Üzerine sosu döküp önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirin. Sıcak olarak servis yapın.
