



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## YUFKADA KÖFTELİ KANEPELER

1 adet yufka  
300 gr yağsız kıyma  
1 adet küçük soğan rendesi  
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber  
1 tatlı kaşığı karabiber  
Kızartma yağı  
1 çimdik tuz  
Bir kaç yaprak kıvırcık marul yaprağı

Kıymayı rendelenmiş soğan, kırmızı pulbiber, karabiber ve tuz ile iyice karıştırın.  
Yufkayı ortasından ikiye kesin ve "D" şekli elde edin.  
Uzun tarafını 2 cm. kadar katlayın. Üzerine hazırladığınız kıymanın yarısını uzun şekilde yerleştirin.  
Yufkayı sigara böreği yuvarlar gibi sıkıca sarın.  
Kalan kıymayı yufkanın diğer yarısı için aynı şekilde uygulayın.  
1,5 parmak kalınlığında kesin. Mini çöp şişlere ikişer adet dizin.  
Kurumasını önlemek için üzerini streçle kapatıp buzdolabında bekletin.  
Yağda kızartıp sıcak halde marul yaprakları ile süsleyerek servis yapın.

