



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKALI RULO KÖFTE KANEPELER

500 gr kıyma
1 adet soğan
1/2 demet maydanoz
2 dilim bayat ekmeğ
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı salça
2 adet yufka
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

Önce kıymayı karıştırma kabına alıyoruz. Üzerine bayat ekmeği, rendelenmiş soğanı, tuz, karabiber, kimyon ve eritilmiş tereyağını koyup yoğurun. Köfte harcını ikiye bölün. Yufkayı tezgaha açın. Fırça yardımı ile yufkalara su sürün. Bir ucundan tutup yufkayı içe doğru katlayın. Üzerine köfteyi rulo yapıp koyun. Sağ ve sol uçlarını içe doğru katlayın. Sıkı sıkı köfteyi rulo yapın. 2 parmak kalınlığında kesip yağladığınız fırın kabına dizin. 180 derece fırında pişirin.

