



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

YUFKADA PİLAVLI KÖFTE

İçine sürmek 25 gr tereyağı

3 adet yufka

1 kase pilav (önceden yapılmış)

1 kase köfte (önceden yapılmış)

1 adet yumurta

1 çay bardağı susam çörek otu (üzeri için)

Orta boy bir cam kase nin içine katlar halinde yufkaları yayın, yufka aralarına fırça ile biraz yağ sürün. Yufkanın ortasına bir kepçe pişmiş pilav koyun, ortasına kızartılmış köfteyi koyun, yufkanın kenarların üzerine kapatın, kaseden ters çevirerek alın, yağlanmış bir tepsiye dizin, üzerine çırpılmış yumurta sürün, susam ve çörekotu serpin, 180 derecede üzeri kızarana kadar pişirin, sıcak sıcak servis yapın.
