



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKADAN İÇLİ KÖFTE

MALZEMELER:

500 gr. dana kıyma
3-4 adet kuru soğan
1 su bardağı rendelenmiş havuç
1 su bardağı ince bulgur (yarım bardak sıcak su ile kabartılır)
Yarım su bardağı doğranmış ceviz içi
6 adet yufka
3 yumurta
Tuz
Karabiber
1 su bardağı galeta unu
2 su bardağı sıvı yağ

YAPILIŞI:

1- İnce doğranmış soğan, 3 çorba kaşığı sıvı yağda hafif kavrulur. Kıyma ilave edilir. Suyunu çekince rendelenmiş havuç konur. 4- 5 dakika pişirildikten sonra ateşten alınır. Kabartılmış ince bulgur, ceviz içi, tuz, karabiber katılır. Bu harç 24 kısıma ayrılır.
2- Yufkalar 8 parçaya bölünür (tamamı 48 adet). Bir parçanın üzerine yumurta akı sürülüp ikincisi üzerine yapıştırılır. Kıymalı harç konur, iki parmak genişliğinde gevşek sarılır (hepsi 24 adet).
3- Artan yumurta akı ve yumurta sarıları iyice çarpılır. Yufkalar önce yumurtaya, sonra galeta ununa bulanıp kızgın yağda kızartılır. Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Kızartmayı küçük ve derin bir tencerede yapınız.

[ML® İçli Köfte Böreği için tıklayın](#)