



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKA LAHMACUN

<https://www.elele.com.tr>

6 yufka
½ kg köftelik dana kıyma
2 domates
2 maydanoz
2 soğan
½ paket margarin
½ su bardağı süt
1 yemek kaşığı biber salçası
Tuz
Karabiber

Yufkaları ortadan ikiye kesin. Eritilmiş margarin ve sütü karıştırın. Yufkaların üzerine sürün. Kesilmiş taraflarından yufkanın yarısına kadar rulo şeklinde sararak ve iki ucunu yufkaların kenarına sıkıştırarak yuvarlaklar elde edin. Bir kapta ince kıyılmış soğan, domates ve maydanozu kıymayla karıştırın. Tuz, karabiber ve salçayı ekleyip karıştırın. Yufkaların üzerine harcı iyice yayın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında pişirip servis yapın.

