



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKALI DARÜZZİYAFE KÖFTESİ

MALZEMELER

200 gram tavuk,
2 adet soğan
150 gram dana eti
100 gram kuzu eti
100 gram mantar
2 adet yufka
1 adet yumurta
1 çay kasığı tuz
100 gr. file fıstık
4 dilim beyaz ekmek
Yarım demet maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

Yufka hariç bütün malzemeyi birlikte karıştırın. Kıyma makinasında bir kez çektikten sonra özdeslesene kadar iyice yogurun. Daha sonra kıymayı rulo haline getirin ve yufkaya sarın.

Bu şekilde yarım saat buzdolabında dinlendirin. Daha sonra ruloları 2-3 cm. genişliğinde kesip sislere dizin. Kömür atesinde izgara yapın.

Pisen köfteleri, yine ızgarada pisirdiğiniz domates ve biberlerle süsleyerek servise hazırlayın.



Fotoğraf "fırın" tarafından gönderildi. 12.02.2016