



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKALI KÖFTE

Eyüp Sevinç

500 gr. köftelik kıyma
2 adet yufka
2 dilim ekmek
1 adet soğan
1 adet yumurta
½ demet maydanoz
Tuz, karabiber, kimyon
1 çay bardağı sıvıyağ

Kıymanın içine rendelenmiş soğanı, suda ıslatılmış ve ufalanmış bayat ekmeği, , doğranmış maydanozu, tuzu, biberi, kimyonu ve yumurtayı ekleyin ve yoğurun. Yoğrulan köfteyi yufkaların içine koyup rulo yapın. Hazırlanan yufkalı köfteyi tavada kızdırılmış sıvıyağda pişirin. Pişen yufkalı köfteleri sıcak olarak servis edin.

