



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKALI KÖFTE (KIZARTMA)

Malzemeler

500 g dana ile kuzu karışımı kıyma

2 adet yufka

1 adet yumurta

1 çay bardağı galeta unu

2 adet orta boy kuru soğan

2 diş sarımsak

Az miktar tuz

1 kahve fincanı mısırözü yağı

Az miktar karabiber

Az miktar pul biber, kimyon

Bir tutam maydanoz

Bir tutam dereotu

Hazırlanışı

Derin bir kaba kıyma, galeta unu, yumurta, baharatlar, rendenin ince yönüyle çekilmiş kuru soğan, sarımsak ve ince doğranmış maydanoz konularak yoğrularak köfte hamuru hazırlanır. 2 adet yufka düz bir zemin üzerinde açılarak, fırça yardımı ile yağlanır daha sonra üzerine ince kıyılmış dereotu serpilir. Köfte hamuru rulo şeklinde yufkalara sarılır ve üzeri de biraz yağlanır. Dilimlendikten sonra yanmaz teflon tavaya konulan köfteler 1 kahve fincanı yağ ile ağır ateşte 1 dakika boyunca arkalı önlü çevrilerek kızartılır. Patates kızartması, közlenmiş biber ile süslenerek sıcak servis yapılır.