



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

YUFKALI KÖFTE

1 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase
2 Dilim ekmek
Kızartmak için: Sıvıyağ
1 Çay Kaşığı kimyon
0,5 Demet maydanoz
Aldığı kadar Tuz, karabiber
2 Adet Bulamak için: yumurta
1 Adet yufka
2 Adet yumurta
500 gr kıyma

Köfte içi hazırlamak için kıyma,sana margarin, ekmek içi, 1 adet yumurta, tuz, kimyon, karabiber ve ince kıyılmış maydanozu karıştırıp, iyice yoğurun. Yufkayı düz bir zemine serin. Kalan yumurtayı çırparak yufkanın üzerine sürün. Yufkayı yarım daire olacak şekilde kapatın. Köfte harcını katlanmış yufkanın yarısını kaplayacak şekilde yayın. Boş olan taraf ile köftenin üzerini kapatın. Kare şeklinde dilimleyin. Kızartmak için yumurtaları çırpın. Yufkalı köfteleri yumurtaya bulayın. Kızgın yağda kızartıp servis yapın.