



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUFKALI NEZAKET KÖFTESİ

Yarım kilo kıyma
1 adet tavuk göğsü
2 adet yufka
2 adet soğan
1 adet yumurta
Yarım ekmeği içi
5-6 di  sarımsak
1  ay ka ı ı karbonat
1 tutam maydanoz
Yarım demet dereotu
1  orba ka ı ı tereyağı
1  ay bardağı sıvı ya 
1 tatlı ka ı ı tuz
1 tatlı ka ı ı karabiber

1 adet tavuk göğsünü ku ba ı doğrayın. K p küp do radı ınız 2 adet soğanla birlikte çukur bir kaba koyun.  zerine yarım kilo kıymayı ve yarım ekmeği i ini ufalayarak ekleyin. 5-6 di  sarımsağı soyarak bütün halinde kaba ilave edin. Birer tatlı ka ı ı tuz ve karabiber, 1 çay ka ı ı karbonat ve 1 tutam ince do ranmı  maydanozu da kaba ekleyin ve tüm malzemeyi kıyma makinesinden geçirin. Kıydı ınız malzemeyi derin çukur bir kaba alın.  ine 1 adet yumurtayı da kırdıktan sonra hepsini birlikte iyice yo urun. Tavaya 1  orba ka ı ı tereyağı koyun ve eritin. 2 adet yufkayı açın ve iki parçaya b l n. Yufkaları fırça ile ya layın ve ince do ranmı  yarım demet dereotunu yufkaların üzerine serpin. Hazırladığınız k ftmeyi uzun bir silindir biçimine getirin. Serdi iniz bir yufkanın üzerine bir miktarını yerleştirin ve sarın. Yufkanın üzerini biraz ya ladıktan sonra bıçakla yaklaşık 2 cm. kalınlığında dilimlere ayırın. Diğer yufkalara da aynı işlemi uygulayın. Tavanın içine 1 çay bardağı i sıvıya  koyun ve yufkalı köfteleri orta ateşte iki tarafı da kızarana kadar ma a ile çevirerek kızartın. Kızaran köfteleri yanında garnit rlerle birlikte sıcak servis yapın.