



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUFKALI RULO KÖFTE

500 gr kıyma
1 adet soğan
Yarım demet maydonoz
2 dilim bayat ekmek
1 tatlı kaşığı kimyon
Yarım su bardağı tuzsuz antepfıstığı
Yarım su bardağı ceviz
1 yemek kaşığı biber salçası
2 adet yufka
1 fiske tuz
2 yemek kaşığı margarin

Kıymayı karıştırma kabına alıyoruz. Üzerine bayat ekmeği, rendelenmiş soğanı, iri dövülmüş cevizi, iri dövülmüş fıstığı, tuzunu, karabiberi, kimyonu koyup yoğurun. Kıvamı katı olursa az sıvıyağ ile yumuşatıyoruz. Köfte harcını ikiye bölüyoruz. Yufkayı tezgaha açıyoruz. Fırça yardımı ile yufkalara su sürün. Bir ucundan tutup yufkayı içe doğru katlayın. Üzerine köfteyi rulo yapıp koyuyoruz. Sağ ve sol uçlarını içe doğru katlayın. Sıkı sıkı köfteyi rulo yapın. 2 parmak kalınlığında kesip çöğ şişlere geçirin. sanayağladığınız fırın kabına dizin. 180 derece fırında pişirin.

