



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YUFKALI SARMA KÖFTE

1 adet yufka (16 adet çıkar)  
200 gr. kıyma  
1 adet orta boy patates  
1 adet orta boy soğan  
4 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 çay kaşığı tuz  
Yarım çay kaşığı karabiber

Öncelikli olarak harcımız için soğanı rendeleyip kıyma ile 2-3 dakika kıymaların kırmızı rengi gidinceye kadar çevirerek pişirin.Sonra rendelediğimiz patatesi ve baharatları ekleyip 4-5 dakika daha pişirin.Ocağın altını kapatın.

Yufkamızı hazırlamak için önce tam ortadan enine ve boyuna keserek 4 parça haline getirin.Sonra o parçaları üst üste getirerek önce iki sonra tekrar çıkan parçalarını da iki ye keserek sigara böreği sarıcakmış gibi o şekilde 16 parça elde edin.

Her parçamıza en fazla 2 tatlı kaşığı kıymalı harçtan koyacak şekilde güzelce paylaşın.

Küçük olan parçalara daha az koyun.

Sigara böreği gibi uçlarını ıslatıp sarın.

Yayvan bir tencerede 4 yemek kaşığı zeytinyağını hafif kızdırın.

Sonra 16 adedini güzelce sıralayıp sigara böreği gibi her iki tarafını hafif sarı olacak şekilde kızartın.

Yaklaşık olarak 5 dakika sürer.

Bu arada bir yerde 2 bardak su hafif ısıtarak ılık hale getirin.

Bu suyu tencereye döküp 4-5 dakika daha pişirin.Yalnız suyu dökerken tencereden yüzünüzü ve kendinizi uzakta tutun ki kızgın yağ su geldiğinde üstünüze sıçramasın.

Ardından kapağını kapatın.Normal su yerine tavuk ya da et suyuda kullanılabilir.

Bir kap içinde yoğurt ile sarmısığı çirpin.Köfteleri servis için tabaklara koyduktan sonra yoğurtlu sos ve pul biber ile servis edin.

İsteğe göre mantı gibi salçalı sosda kullanılabilir.

