



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YUFKALI RULO KÖFTE

<http://www.hurriyet.com.tr>

Çeyrek demet maydanoz

Tuz

1 adet orta boy soğan

2 diş sarımsak

400 gram kıyma (orta yağlı)

Karabiber

2 adet yufka

Sos için:

1 çay bardağı su

1 tatlı kaşığı tereyağı

1 yemek kaşığı biber salçası

Tuz

Servis için:

Yoğurt

Biber

Domates

Yoğurma kabına kıymayı alın, üzerine soğan ve sarımsağı rendeleyin. İnce kıyım doğranmış maydanoz, tuz ve karabiberi ekleyip güzelce yoğurun. En az yarım saat buzdolabında bekletin.

İlk yufkayı tezgaha serin ve yufkayı ikiye katlayın. Geniş tarafına kıymanın yarısını şerit olacak şekilde koyun ve rulo şeklinde sarın. Yufkanın uçlarının açılmaması için yufkanın ucunu su ile ıslatın. Sardığınız ruloyu keskin bir bıçakla 1,5- 2 parmak genişliğinde dilimleyin. Kıymalı yüzü yukarı gelecek şekilde çöp şişlere takıp aralıklarla dizin. İkinci yufkaya da aynı işlemi uygulayın. Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizin. Yufkaların üzerine fırça yardımıyla sıvı yağ sürün.

Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında yufkalar ve kıyma kızarıncaya kadar pişirin. Tereyağını eritin ve salçayı ekleyip kavurun. Su ve tuzu ilave edip 1-2 taşım kaynatın. Pişen köfteleri servis tabağına alın. Üzerine salçalı sosu gezdirin. Yoğurt eşliğinde sıcak servis yapın. Garnitür olarak domates ve biber kullanabilirsiniz.

