



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUFKALI RULO KÖFTE

750 gr. az yağlı koyun kıyması (yarısı siğir, yarısı koyun olur)
100 gr. haşlanıp iç kabukları soyulmuş antepfıstığı
Rendelenmiş 1 küçük soğan
Ezilmiş 2 diş sarımsak
İnce kıyılmış 1 demet maydanoz
2 yumurta
Tuzlu suda haşlanmış ve ufak doğranmış bir havuç
Karabiber
Yenibahar
3 yufka
100 gr margarin

Bir kap içinde kıyma ile diğer malzemelerin hepsini iyice yoğurarak halledin. Yufkalara erimiş yağı sürün ve yağlanan yufkaları üst üste koyun. Ortasına, yuvarlanarak uzatılan kıymayı yerleştirin. Yufkayı üstüne sarın. Fazlasını kesin. Uçlarını içeri doğru bükün. Yağlanmış tepsiye koyun. Her tarafına erimiş margarin sürün. Orta hararetle fırında bir saat pişirin.

Not: Köfte ancak biraz soğuduktan sonra kesilmelidir. Sıcak kesilirse dağılır. Yumurta ile havuç haşlandıktan sonra, köftenin içine bütün olarak konup etle sarılırsa, piştikten sonra kesildiği zaman etin ortasında dekoratif bir şekilde görünür.

