



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YUFKALI RULO KÖFTE

Yarım kilo az yağlı koyun kıyması  
100 gr. fıstık  
1 tane soğan  
iki diş ezilmiş sarımsak  
1 demet ince kıyılmış maydanoz  
2 yumurta  
1 havuç  
3 tane yufka  
Karabiber  
Yenibahar  
4 kaşık sade yağ

Fıstıkların dış kabukları soyulur, soğan küçük küçük rendelenir, 2 diş sarımsak dövülür, maydanoz temizlenip incecik doğranır.

Havuç, üzeri kazınarak yumuşayınca kadar haşlanır ufak doğranır, bütün malzemeler hazırlandıktan sonra yufka ufak doğranır ve yufka dışında bütün malzeme bir tepsi içinde karıştırılarak yoğrulur.

Yufkaların aralarına erimiş sade yağ sürülerek üst üste konur, ortasına yuvarlanarak azaltılmış kıyma konur yufka üzerine sarılır, fazla kısmı kesilir. Uçları içeri doğru bükülür.

Yağlanmış tepsiye konur her tarafına erimiş sade yağ sürülür orta sıcaklıktaki fırında bir saat pişirilir.

Köfte piştikten sonra biraz soğuması beklenmelidir, sıcak sıcak keserseniz dağılır, biraz soğuduktan sonra dilim dilim kesip servis yapınız.