



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## YUFKALI RULO KÖFTE

Yarım kilo dana kıyması

1 adet soğan

2 adet yufka

2 kaşık yağ

1 adet havuç

2 yumurta

Yeterince tuz

Karabiber

Maydanoz

1 Kıyma, soğan, haşlanmış havuç, yumurta, tuz, karabiber ve maydanoz iyice yoğrulur.

2 Yufkalardan biri açılır, üzerine erimiş yağ sürülür. Diğer yufka da yağlanmış yufkanın üzerine serilir.

3 Yufkalar ortadan ikiye kesilir, kıyma da iki parçaya ayrılır. Kıymalar bu iki parça yufkaya kenarlarından tasmayacak şekilde sarılır, fazla gelen kısımlar kesilir.

4 Yağlanmış tepsiye konur, üzerine bir yumurta ile çırpılmış yağ sürülür.

5 Orta sıcaklıktaki fırına verilir. Pembeleşinceye kadar pişirilir. Rulolar soğuyunca kesilir. Sıcakken kesilirse dağılır.