



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUFKALI RULO KÖFTE

- 1 Kg. yağlı koyun kıyması
- 1 adet soğan rendesi
- 2 diş döğölmüş sarımsak
- 2 yumurta
- 1 demet kıyılmış maydanoz
- 1 adet orta boy havuç
- 1 çay bardağı antepfıstığı içi
- 2 adet yufka
- Yenibahar
- Tane karabiber
- Tuz
- 3 çorba kaşığı margarin

Kıyma, soğan rendesi, sarımsak, yumurta, maydanoz, küçük doğranıp, tuzlu suda haşlanmış havuç, antepfıstığı, tuz ve baharatlar iyice yoğrulur, 2 kısma bölünür. Yufkalar 1 kaşık eritilmiş yağ ile yağlanır, ikiye katlanır. Ortalarına hazırlanan köfte içi koyularak sarılır, fazla kısımları kesilir. Ve kesilen her iki uç alta doğru bükülerek katlanır. Yağlanmış tepsiye konur, üzerleri hafifçe yağlanır. Orta hararete fırında 1 saat pişirilir. Marul yaprakları yerleştirilmiş, servis tabağına konur. Domates dilimleriyle süslenir. 2-3 cm. kalınlığında dilimlenir.
