



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKALI RULO KÖFTE

1 kg. kıyma
1 adet rendelenmiş soğan
2 diş dövülmüş sarımsak
2 adet yumurta
1 demet kıyılmış maydanoz
1 adet havuç
1 çay bardağı antepfıstığı
2 adet yufka
3 çorba kaşığı margarin
Tuz
Karabiber

Kıyma, soğan rendesi, sarımsak, maydanoz, haşlanmış havuç, antepfıstığı, yumurta, tuz ve karabiberi bir kaba alın. İyice yoğurun. Harcı ikiye bölün. Yufkaları düz bir zemine yayın. Margarin eritin. Erimiş margarinin bir kısmı ile yufkaları yağlayın, ikiye katlayın. Yufkanın bir kenarına köfte harcının yarısını koyun. Yufkayı rulo şeklinde sarın. Diğer yufkayı da aynı şekilde hazırlayın. Ruloları yağlanmış fırın tepsisine koyun. Üzerlerine hafifçe yağ sürün. Önceden 200 derecede ısıtılmış fırında üzeri kızarana dek pişirin.



Fotoğraf "sis" tarafından gönderildi. 14.12.2015