



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## YUFKALI KÖFTE RULOSU

600 gr kıyma  
1 adet kuru soğan  
2 diş sarımsak  
1 demet maydanoz  
1 çay kaşığı karabiber  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 tatlı kaşığı kimyon  
1 tatlı kaşığı yenibahar  
300 gr un  
3 adet yumurta  
1 tatlı kaşığı toz şeker  
10 gr tuz  
150 ml su

Soğanı rendeleyin, maydanozu kıyın. Bir kabın içerisinde kıyma, soğan, maydanoz, baharatlar, sarımsak, 2 adet yumurta ve maydanozu karıştırarak yoğuruyoruz. Aynı bir kaptaki un, tuz, su, 1 yumurta ve şekerini karıştırarak sert bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamuru bir merdane yardımıyla açabildiğiniz kadar ince açın. Kıymayı, hazırladığınız hamurun üzerine ince bir tabaka halinde sürün ve yuvarlayarak rulo haline getirin. Rulo yaptığınız kebabları 2 cm. genişliğinde kesip ızgarada önlü arkalı pişirin.

---