



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUFKALI RULO KÖFTE

4 Yemek Kaşığı Sana Klasik

1 Adet havuç

3 Adet yufka

2 Diş sarımsak

500 gr az yağlı koyun kıyması

1 Çay Bardağı Çam fıstığı

2 Adet yumurta

1 Adet soğan

1 Demet maydanoz

soğanı rendeleyin,sarımsağı dövün,maydanozu incecik kıyın,havucu soyarak haşlayıp ince ince doğrayın. Fıstığı, tuzu, karabiberi, yenibaharı, yumurtaları ve kıymayı hazırlanan malzemelerle birlikte iyice yoğurun. Yufkaların aralarını margarinle yağlayın üstüste koyun ve ortasına kıymayı koyarak yufkayı sarın. Uçlarını içe doğru bükün. Margarinle yağlanmış tepsiye koyarak her tarafını erimiş margarinden sürün. Orta ısıllı fırında yaklaşık 1 saat pişirin. Biraz soğuyunca dilimleyerek servis yapın.
