



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUFKALI SARAY BEĞENDİ

MALZEMELER:

400 gr köftelik kıyma
1 kuru soğan rendelenmiş
1 tutam maydanoz
5 gr tuz
1 gr karabiber
1 gr kimyon
1 gr yenibahar
1 diş sarımsak
10 gr çiçek yağı
3 adet yufka
2 adet yumurta
1 gr rende muskat
10 gr taze kaşar
10 gr un
100 gr süt
1.5 domates
1 adet sivri biber

KÖFTENİN HAZIRLANIŞI:

Kıymayı, soğanı, maydanoz, 1 adet yumurta, tuz, karabiber, kimyon, yenibahar, sarımsak dövülmüş bir kaptaki iyice karıştırılır sonra yufkayı tek tek açılır ve aralarına yumurta sürerek üst üste yapıştırılır köfteyi tezgahın üzerine kol böreği gibi yuvarlayılır sonra yufkanın üzerine koyarak sarılır birkaç saat dolapta dindirmeye bırakılır. Köfte sertleşince bıçakla dilimlere kesilir tavada veya ızgarada alt ve üstünü pişirerek fırına atılır yaklaşık 15 dakika pişirilir.

BEĞENDİNİN YAPILIŞI:

Patlıcanları kızdırıp soyulur sonra ince ince doğrulur bir tencerede tereyağı un kavrulur. Patlıcanları atıp karıştırılır ve sütünü koyup karıştırılır. Tuz, karabiber, muskat rende ve kaşarını koyarak hazır hale gelir bir tabak alarak beğendiği koyulur üzerine 3 parça pişmiş köfte ve ızgara biber ve domates koyarak servise hazır hale gelir.