



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YUFKALI ŞİŞ KÖFTE

Eyüp Sevinç

Yufka

4 adet taze soğan

½ kilo kıyma

3 adet sarımsak

½ demet maydanoz

Ayçiçek yağı

Karabiber

Kırmızı toz biber

Tuz

Taze soğanları ve maydanozları ince ince doğrayıp kıyın. Derin bir kaba maydanozları, soğanları, kıymayı, sarımsakları, kırmızı toz biberi, karabiberi ve tuzu koyup yoğurun. Yoğurulan eti rulo halinde kebab şekline getirin. Bir süre buzdolabında dinlendirin. Yufkayı serin ve yağlayın, diğer yufkayı üstüne serin, kenarlarından katlayarak dikdörtgen haline getirin. Dolapta beklettiğiniz eti yufkanın bir kenarına koyup sarın ve ufak parçalar halinde kesin. Bu parçaları da şişlere geçirip, kızdırdığınız yağda kızartın. Domates, soğan ve maydanoz ile servis yapın.

