



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKALI ŞİŞ KÖFTE

2 adet yufka
1 su bardağı çekilmiş antepfıstığı
200 gram tavuk eti
150 gram dana eti
100 gram koyun eti
1 adet yumurta
2 adet soğan
1 çay kaşığı kimyon
Tuz
Karabiber
4 dilim bayat ekmek
Yarım demet maydanoz

Yufka ve çekilmiş fıstık hariç tüm malzemeyi bir kaptaki karıştırın. Bu karışımı kıyma makinesi veya mutfak robotunda çekin. Başka bir kaba alarak fıstığı ilave edip, iyice yoğurun. Bu köfte harcını ikiye ayırın. Rulo şekline getirip, yufkalara sarın. Bu şekilde en az yarım saat buzdolabında bekletin. Sonra 1 cm eninde halkalar keserek, şişlere geçirin. Kömür ateşinde veya fırın ızgarasında pişirip, servis yapın.

