



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKAYA SARILI İNEGÖL KÖFTE

Pınar İllaki İnegöl Köfte
2 Adet Yufka
3 Adet Közlenmiş Patlıcan
Tereyağı
Yoğurt
Pul Biber
Tuz
Karabiber

Pınar İnegöl Köfte talimatlara uygun pişirilir.
Yufkaya közlenmiş patlıcan ince bir tabaka halinde sürülür.
Yufka inegöl köftelerin boyuna uygun olacak şekilde şeritler halinde kesilir.
Üzerine pişen inegöl köfteler koyularak sarılır.
Hepsi dik olacak şekilde pişirme kabına alınır ve üzerine biraz tereyağı sürülerek fırına verilir.
10 dakika 160 derecede pişirilir.
Fırından çıkan köftelerin üzerine yoğurt ve kırmızı biberli yağ gezdirilerek servis yapılır.

