



YUFKAYA SARILI ZEYTİNLİ KÖFTE (AFYONKARAHİSAR)

<https://www.sabah.com.tr>

400 gram dana kıyma
400 gram kuzu kıyma
1 adet taze yufka
1 adet kırmızı biber
1 adet dolmalık biber
3 dal taze nane, 5-6 dal maydanoz
150 gram kırık zeytin
1 diş dövülmüş sarımsak
Tuz
Karabiber
Pul biber
Servis için :
Domates ve biber
Kızartmak için:
Sıvı yağ

Kıymaları derin bir kaseye alın. İnce kıyılmış biberleri, nane, maydanoz ve zeytini ilave edin. Sarımsak, tuz, karabiber ve pul biber ekleyin. Tüm malzemeyi iyice yoğurun ve streç filme sarıp buzdolabında 20 dakika dinlendirin. Yufkayı düz bir zemine serin ve kıymalı iç harcı bir ucuna boydan boya koyun. Daha sonra rulo yapın ve 3 cm eninde kesin. Izgarada veya yapışmaz yüzeyli bir tavada az yağ ile kızartın. Sıcak olarak ızgara sebzelerle servis yapın.

