

Yufkada Pilavli Kofte

Malzemeler

3 adet hazır yufka

Onceden yapilmis pilav

Onceden yapilmis izgara kofte

Icine surmek icin sivi yag

1 yumurta sarisi

Uzeri icin susam corek otu

Yapilisi

Oncelikle bir cam kasenin icine katlar halinde yufkalari yayin, yufka aralarina firca ile biraz yag surun

yufkanin ortasina bir kepce pismis pilav koyun, ortasina kizartilmis kofteyi

koyun,yufkanin kenarlarin uzerine kapatın, kaseden ters cevirerek alin, yaglanmis bir

tepsiye yerlestirin, uzerine cirpilmis yumurta surun,susam ve corek otu serpin, 180

derecede uzeri kizarana kadar pisirin, sicak olarak servis yapin.ellerimize saglik