

Yufkali Girit Koftesi

Malzemeler

4 adet boreklik yufka (2 adet kullandim.)
1 adet orta boy sogan
300 gr. kiyma
1 cay kasigi karabiber
2 yemek kasigi sivi yag
1 su bardagi haslanmis pirinc
1/2 demet kiyilmis nane (1 cay kasigi kuru nane kullandim.)
1 yemek kasigi tereyagi
1 yemek kasigi biber salcasi
Uzerine sarimsakli yogurt

Yapilisi

Yufkalari tezgahin uzerine sererek once (+) sonra (x) seklinde kesilip her bir yufkadan 8 esit ucgen parca elde edilir. ince ince kiyilmis sogan ve sivi yag bir tencereye alinir ve soganlar pembelesinceye kadar kavrulur. Kiyma eklenip, suyunu cekinceye kadar kavrulur. Tuz ve karabiberle tatlandirilir, ocak kapatilir. Haslanmis pirinc ve kiyilmis nane eklenerek harmanlanir. Yufkalarin genis kenarina harc paylastirilir. Kenarlari ortaya katlanip, sigara boregi gibi sarilir, yagli kagit serilmis tepsiye dizilir. Uzerlerine firca yardimiyla eritilmis tereyagi surulur. Onceden isitilmis 180 derece firinda uzerleri kizarincaya kadar pisirilir. Kizarmaya yakin biber salcasi 3-4 yemek kasigi suyla inceltilip uzerlerine gezdirilir, 10 dakika daha pisirilir. Uzerlerine sarimsakli yogurt dokulerek servise sunulur.ellerimize saglik