

Yufkali Rulo Kofte

Malzemeler

500 gr. kiyma
1 adet sogan
1/2 demet maydonoz
2 dilim bayat ekmek
1 tatli kasigi kimyon
1 cay kasigi karabiber
1/2 su bardagi tuzsuz antep fistigi
1/2 su bardagi ceviz
1 yemek kasigi biber salcasi tuz
2 adet yufka

Yapilisi

Kiymayi bir kaba alalim. Uzerine bayat ekmegi, rendelenmis sogani, iri dovusmus cevizi, iri dovusmus fistigi, tuzunu, karabiberi, kimyonu koyup yogurun. Kivami kati olursa az sivi yag ile yumsatiyoruz. Kofte harcini ikiye boluyoruz. Yufkayi tezgaha aciyoruz. Firca yardimi ile yufkalara su surun. Bir ucundan tutup yufkayi ice dogru katlayin. Uzerine kofteyi rulo yapip koyuyoruz. Sag ve sol uclarini ice dogru katlayin. Siki siki kofteyi rulo yapin. 2 parmak kalinliginda kesip yagladiginiz firin kabina dizin. 180 derece firinda pisirin. ve servise hazir
Afiyet olsun...