



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI KÖFTE

- 1 su bardağı bulgur (sefer kitel)
- 3-4 tane ekşi elma
- 5 su bardağı su
- 2 su bardağı süzme yoğurt
- 2 yemek kaşığı süt
- 1 tane yumurta
- 1 tane soğan
- 2 yemek kaşığı margarin
- 1 tutam Tuz
- 1 yemek kaşığı Toz kişniş

Sefer kiteli çukur bir kaba alın. zerine sıcak su gezdirip hafifçe yumuşamasını sağlayın. Tuz ve kişniş ilave ederek yoğurun. Hazırladığınız harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elinizde yuvarlayın. Ortalarına hafifçe bastırın. Süzme yoğurdu, yumurta su ve sütle birlikte bir kaptaki çırpın. Soğanı kıyıp sana margarinle kavurun. Yoğurtlu karışımı azar azar ekleyin. Karışım kaynadığında küp kesilmiş elmaları ve köfteleri ekleyip pişirin. Sıcak servis yapın.