YOĞURTLU KÖFTE

500 gram kıyma
1 çay bardağı irmik
1 soğan
4 diş sarımsak
2 su bardağı yoğurt
Kimyon
Domates nene

Kıymayı rendelenmiş soğanla karıştırıp üzerine irmiği ve az miktarda zeytinyağı ekleyip karıştırın. İyice yoğurup köfte şekli verin. Bu köfteleri bir çatalın sapı ile içlerini kebap da olduğu gibi delik açın ve az yağlı tavada pişirin. Sarımsağı yoğurtla birlikte karıştırıp servis tabağına alın. Kızarttığınız köfteleri de üzerine yerleştirin. Domateslerle ve nane yapraklarıyla süsleyip ikram edin.

© lezzetler.com tarif no:75923 • adı:Yoğurtlu Köfte • gönderen:huysuz ve tatlı kadın • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:09