



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YANYA KÖFTESİ

500 gr koyun kıyması veya kuzu kıyması
500 gr dana kıyması
1/2 bayat ekmeği (yarım somon ekmeği)
5 adet yumurta
1 demet maydanoz
1/2 demek dereotu
2  ay kaşığı tuz
1  ay kaşığı karabiber, pul biber
Kızartmak için;
2 su bardađı un
2 su bardağı sıvıyağ

Derin bir kabin içine kıymaları koyun. Bayat ekmeği i ini iyice ufalayın ya da ıslatıp iyice sıkıp ilave edin. İncecik kıyılmış maydanoz ve dereotunu ekleyin. Tuz, biberleri katıp, yumurtaları kırın. İyice yoğurun. Oldukça cıvık bir köfte hamuru elde edeceksiniz.

Dar tabanlı bir tencereye sıvıyağı koyun ve orta ısılı ateşte kızdırın. Mutfak tezgahı üzerine unu yayın. Cıvık hamurdan kaşığla alıp unun üzerine koyun.

Elinizde yassılaştırıp Őekil verip çok kızgın yağın içine hemen atın. Altın rengini alınca bir el süzgeciyle süzdürerek alın.

 zerine kağıt havlu serilmiş servis tabağına koyun. İster pilav, ister salata yada p re ile servise sunun.

Not: Bu cıvık hamuru Őekillendirmek çok zordur. Bu yüzden unu bolca koyup elinizle çok uđraŐmadan Ő ylece bir yuvarlayıp hemen yağın içine atın.