



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU PAZILI ARAP KÖFTESİ

2 su bardağı köftelik bulgur
200 gr yağsız kıyma
2 adet orta boy soğan
2 çorba kaşığı un
1 çay kaşığı pulbiber
Tuz
Karabiber
1 demet pazı
2 yemek kaşığı margarin
2 su bardağı manda yoğurdu
2 diş sarımsak
Tuz
Sos için:
50 gr tereyağı
1 çorba kaşığı pulbiber
Yarım demet maydanoz

Önce, soğanları soyup incecik kıyıyoruz. Kırılmış soğan, bulgur, kıyma, un, tuz, karabiber ve pul biberi bir kaba alıp karıştırdıktan sonra azar azar sıcak su ilave ederek iyice yoğuruyoruz. yaklaşık bir çay bardağı kadar sıcak suyu azar azar yemek kaşığıyla ilave ederek 10-15 dakika kadar iyice yoğurdum. Ardından zeytin tanesi iriliğinde minik minik köfteler hazırlıyoruz. Bu işlem biraz vakit alıyor. Yuvarladığımız köfteleri buharda pişiriyoruz. Dilerseniz suda haşlayabilirsiniz ya da buharda pişirme yöntemini kullanın. Cacık için sarımsakları soyup eziyoruz. Pazıları yıkayarak ince ince kıydıktan sonra 2 yemek kaşığı margarin ile kendi suyuyla kavurup pişiriyoruz. Sıcakken suyunu süzüp sarımsak, yoğurt ve tuz ile karıştırarak servis tabaklarına yayıyoruz. Yağı bir tavaya alarak kızdırdıktan sonra haşlanmış köfteleri ilave ederek 5-6 dakika soteliyoruz. Ocaktan almadan hemen önce bolca pul biberi ekleyerek karıştırıp ocaktan alıyoruz. Köfteleri cacığın üzerine koyduktan sonra üzerlerine yağından dökerek sıcak sıcak servis yapıyoruz.