



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARNAVUT KÖFTESİ

500 gr köftelik kıyma
1 adet soğan
1 çorba kaşığı domates salçası
3 dilim ekmek içi
2 diş sarımsak
2 çorba kaşığı sıvı yağ
1 kase yoğurt
Maydanoz
Karabiber
Tuz
Kimyon
Kekik

Karıştırma kabında, kıyma, ufalanmış ekmek içi, ince kıyılmış, sarımsak, kekik, kimyon, tuz, karabiberi yoğurun. Küçük top veya parmak şeklinde köfteler yapıp kızgın yağda kızartın ve sosunu hazırlamaya başlayın. Önce 2 çorba kaşığı sıvı yağında ince ince doğranmış soğanı hafifce kavurun. Salçayı ve 1 bardak suyu ilave edip koyulaşana kadar kısık ateşte pişirin. Kızarttığınız köfteleri sosun içine koyun. Kıyılmış maydanozu serin 2 dk kadar kısık ateşte pişirip servis tabağına alın. Çırpılmış yoğurdu üzerine döküp servis yapın.

