



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇILDIR KÖFTE

400 gram kekik ve baharatla hazırlanmış köfte
18 adet 30 gramlık pide
200 gram patates püresi
1 su bardağı et suyu
50 gram tereyağı
Domates sosu

Küçük hamburger köftesi şeklinde hazırladığınız köfteleri ızgarada pişirin.

Tereyağını bir tavada eritin. Pideleri tereyağında alt üst ederek kızartın. Et suyu ve biraz domates sosu ilave edin. Servis tabağına alın. Izgara köfteleri üzerine dizin.

Köftenin üzerine patates püresi yayın. Yanında ılık yoğurt sosuyla servis yapın. Domates sosu için ince kıyılmış 1 adet soğan ve 1-2 diş sarımsağı 1 çorba kaşığı margarinde sote edin. Rendelenmiş domatesi ilave edin.

Salçayı ekleyip ezin.

Defne yaprağı ve tuz ekleyerek pişirin. Servis yapmadan önce defne yaprağını çıkartın. Yoğurt sosu için süzme yoğurt, 4 diş dövülmüş sarımsak, 2 tatlı kaşığı tereyağı ve biraz karabiberi bir kapta spatulayla karıştırın
