



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DEREOTLU TOP KÖFTE

1 paket Banvit Kırmızı Kıyma
1 adet orta boy soğan (ince kıyılmış)
1 adet yumurtanın sarısı
5 sap dereotu (ince kıyılmış)
1 çorba kaşığı zeytinyağı
6 çorba kaşığı yoğurt
Tuz, tane karabiber (arzu edilen miktarda)

Kıyma, soğan, yumurtanın sarısı, dereotunun yarısı, tuz ve karabiberi köfte hamuru oluncaya kadar iyice yoğurun. Köfte hamurunu 12 eşit parçaya ayırın. Avuç içlerinizi hafifçe ıslattıktan sonra top şeklinde yuvarlayarak şekil verin.

Zeytinyağını hafifçe ısıtıp, köfteleri katın. Orta ateşte ve tavayı hafifçe sallayarak, köftelerin her tarafı altın sarısı renk alınca kadar, yaklaşık 10-12 dakika pişirin.

Kalan dereotu ve yoğurdu iyice çirpin ve köftelerin üzerine gezdirin.

Arzu ederseniz patates püresi veya makarna ile birlikte servis yapabilirsiniz.