



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DİLDAN KÖFTE (SİNOP)

THY Skylife

500 gr kuzu koldan kıyma  
200 gr dana döşten kıyma  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 tatlı kaşığı karabiber  
200 gr un  
200 ml ayçiçek yağı  
500 gr süzme yoğurt  
100 gr yoğurt  
1 yumurta  
3 diş sarımsak  
100 gr tereyağı  
1 yemek kaşığı pul biber

Kıymayı tuz ve karabiberle 15 dakika yoğurun. 2 santimetre çapında toplar yapın ve unlayın. Düz bir tavada kızgın yağda köfteleri kızartın. Yağın kızgın olması önemli, aksi hâlde köftelerin üzerlerindeki un dökülür. Yoğurtları dövülmüş sarımsak ve yumurta ile karıştırın. Kızarmış köftelerin üzerine dökün ve yoğurdu kestirene kadar karıştırın. Tereyağını yüksek ateşte eritin. Köpük köpük olunca altını kapatıp pul biberi ekleyin. Köfteleri servis ederken bu biberli yağı üzerine gezdirin.

