



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELBASAN KÖFTE

2 paket misket köfte
3 çorba kaşığı zeytinyağı
500 gram yoğurt
4 yumurta
1 çorba kaşığı limon suyu
2 tatlı kaşığı pul kırmızıbiber
Tuz

Isıtılmış bir çorba kaşığı zeytinyağında misket köfteleri ara ara karıştırarak 2-3 dakika ısıtın. Yoğurt, yumurta, limon suyu ve tuzu çırpıp bir fırın kabına dökün. Üzerine köfteleri yerleştirin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında, yoğurtlu karışım sertleşinceye kadar pişirin. Kalan yağı ısıtın. Pul kırmızı biberi katıp 1-2 dakika daha ısıtın. Köftelerin üzerine gezdirin. Servis yapın.