



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GÖCE KÖFTESİ (AFYONKARAHİSAR)

Çiğden Altınöz

1 su bardağı düğü (ince bulgur)

1 su bardağı göce

1 adet büyük boy soğan

2 yemek kaşığı tereyağı

1 yumurta

2 yemek kaşığı un

1 yemek kaşığı kuru nane

Sosu:

1 su bardağı süzölmüş koyun yoğurdu

2 diş sarımsak

Düğü ile göce, sıcak suyla ıslatılır, kuru nane ufalanır ve bir müddet dinlendirilir. Bu malzemeler yoğrulurken 2 yemek kaşığı un ve 1 yumurta ilave edilir. Avuç içinde küçük küçük köfteler yapılır. Kaynayan suda haşlanır. Üzerine önce sarımsaklı yoğurt sonra da yağla kavrulmuş soğanlı sos dökülür.

