



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÖCE KÖFTESİ (AFYONKARAHİSAR)

2 su bardağı göce
1 su bardağı bulgur
yarım su bardağı un
2 diş sarımsak
5 yemek kaşığı yoğurt
2 yemek kaşığı sana klasik
1 su bardağı ılık su
2 yemek kaşığı salça
1 çay kaşığı tuz,nane

Göce ve bulguru ılık su ile ıslatıyoruz.10 dakika bekletmek yeterli olur.un ,nane,tuz,yarım su bardağı su koyup yoğuruyoruz.misket büyüklüğünde yuvarlayıp ortasına bastırıyoruz.30 dakika su içinde haşlıyoruz.Diğer taraftan sarımsakları eziyoruz içine 2 kaşık yoğurt katıyoruz.tavada 1 kaşık margarini eritip salçayı kavuruyoruz.servis tabağına göce köftemizi alıp üzerine sarımsaklı yoğurt ve salçalı sosu döküyoruz.



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 11.03.2021