



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARNABAHAH KÖFTESİ

Yarım adet karnabahar
1 adet kırmızı biber
1 adet yumurta
2 adet taze soğan
Yarım su bardağı un
50 gr rendelenmiş kasar peyniri
1 su bardağı galeta unu
1 paket margarin
3-4 diş sarımsak
1 su bardağı yogurt
Yarım demet dereotu
Tuz
Karabiber
Kimyon

Karnabaharı iri parçalara ayırıp tuzlu suda 15 dakika haşlayın. Süzdükten sonra çatalla ezin. Taze soğanı ince, kırmızı biberi küp şeklinde doğrayarak ekleyin. Yumurta, rendelenmiş kaşarpeynir, kimyon, karabiber, tuz ve unu ilave edip yoğurun.

Karışımın üzerini örterek 30 dakika buzdolabında bekletin. Hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar kopartıp yassı köfteler hazırlayın. Galeta ununa bulayarak kızgın yağda altın rengi oluncaya kadar kızartın. Kağıt havlu üzerinde fazla yağın süzdürün.

Yoğurda sarımsak rendeleyin. Dereotunu ince kıyıp ekleyin ve karıştırın. Köftelerin üzerine yoğurt sosundan dökün. Pulbiber serpiştirerek servis yapın.