



KARNABAHAAR KÖFTESİ

<http://www.hurriyet.com.tr>

1 küçük karnabahar
1 yumurta
2-3 dal taze soğan
1 çay bardağı un
1 avuç bayat ekmeğ
1 diş sarımsak
1/3 demet dereotu
Kimyon
Kekik
Karabiber
Pul biber
Tuz

Karnabaharı temizleyip tuzlu suda haşlayıp süzün ve çatalla ezin. Taze soğanı, dereotu ve ekmeği ince doğrayıp üzerine ekleyin. Yumurta, un ve baharatları da ilave ettikten sonra iyice yoğurun köfte şekli verin. Yağda kızartıp yoğurtla beraber servis edin.

