



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARNABAHARLI KÖFTE

Elif Korkmazel

300 gr. kıyma
1 adet soğan
3 çorba kaşığı galeta unu
7-8 çiçek karnabahar
5 dal maydanoz
2 diş sarımsak
Tuz
Karabiber
Sos için:
2 çorba kaşığı salça
2 çay bardağı su
Yoğurt
2 diş sarımsak

Kıyma, rendelenmiş soğan, galeta unu, ince kıyılmış maydanoz, karnabahar, dövülmüş sarımsak, tuz ve karabiberi iyice yoğurun. Küçük parçalar koparıp toplar hazırlayın, kızdırılmış sıvı yağda kızartın. Sos için salça ve suyu bir tavada kaynatın. Servis tabağına aldığınız sosun üzerine köfteleri yerleştirin. Sarmısaklı yoğurtla servis yapın.



Fotoğraf "Hacı Hasan" tarafından gönderildi. 20.01.2015

