



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIRKAĞAÇ KÖFTESİ

1/2 kg dana kıyması (az yağlı)

1 adet soğan

1 adet ekmek içi (bayat)

1 demet maydonoz

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı tuz

Rendelenmiş soğan, kıyma, ekmek içi, kıyılmış maydonoz, tuz ve karabiberi bir kaptaki karıştırıp yoğurun. Köfte harcından küçük yuvarlak köfteler hazırlayın. Kızgın yağda kızartıp kaynar et suyuna ekleyin. 1 dk. bekletip süzerek servis tabağına alın. Yanında yoğurtla beraber servis yapın.
