



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTE PAÇASI (TAŞKÖPRÜ KASTAMONU)

Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı

300 gr İnce çekilmiş kıyma
2 Adet Yumurta
1 kg Süzme Yoğurt
6 Diş Sarımsak
3 Yemek Kaşığı Pirinç unu
1 Çay Kaşığı Tuz
1 Çay Kaşığı Karabiber
3 Yemek Kaşığı Tereyağı

Kıymaya tuz ve karabiber katılarak yoğrulur.
Minik minik yuvarlaklar yapılarak 2 yemek kaşığı tereyağında kızartılır.
Süzme yoğurdun içine pirinç unu, sarımsak (dövülmüş) yumurta katılarak karıştırılır.
Kızartılan köfteler yağ ile kare bir cam kaba dökülür.
Sonrasında köfteler düzgünce yerleştirilir.
Köftelerin üzerine süzme yoğurt düzgün bir şekilde dökülür ve düzeltilir.
Tereyağı tavada eritilir ve yoğurdun üzerine dökülür.
180 derece fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirilir.
Ilık olduğunda isteğe bağlı kesilir veya mutfak küreği ile alınarak servis edilir.

Not: Taşköprü'de Ramazan aylarında iftar sofralarında yerini alan bir yemek çeşididir. Ramazan aylarında tercih edilmesinin nedeni iştah açıcı olmasıdır. Köfte ve yoğurdun bir arada kullanılmasının nedeni az malzeme ile kalabalık sofralara hoş bir yemek elde etmektir.

