



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTE YAHNİSİ

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

400 gram süt danası kıyması,

1 dilim bayat ekmek,

1 kahve fincanı süt,

1 yumurtanın sarısı,

1 limon,

2 çorba kaşığı un,

1.5 çorba kaşığı sadeyağ,

1/2 bardak et suyu,

yeteri kadar karabiber ve tuz.

Yapımı: Ekmek diliminin sert kabuklarını kesip attıktan sonra içi sütte ıslatın. Beri yanda kıymayı porselen bir kâseye koyun. Islanmış olan ekmek içini süttten çıkarın, avucunuzun içinde sıkarak süzün ve ufalayarak kıymaya katın. Yeteri kadar tuz ve biberi de kattıktan sonra elinizle iyice yoğurun.

Yoğurulmuş kıymayı dört eşit parçaya ayırın. Her birini avucunuzun içinde önce yuvarlayarak, sonra da hafifçe yassılatarak köfte yapın.

Yağı bir tavaya koyarak ateşe oturtun. Yağ kızınca köfteleri una bulayın ve tavaya koyup kızartın.

Köfteler kızardıktan sonra et suyunu üstüne dökün. Ateşin ısısını azaltarak köfteleri 10 dakika kadar pişirin. Beri yanda bir kâsenin içinde yumurtanın sarısını limon suyuyla birlikte bir çatalla çırpılarak terbiye hazırlayın. Köfteler pişin, ce tavayı ateşten İndirin ve hazırladığınız terbiyeyi köftelerin üzerine dökün ve karıştırın. Sıcak sıcak servis yapın. İsteyenler dört İri köfte yerine daha küçük boyda köfteler de yapabilirler.