



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTELİ YANYA KEBABI

Sahrap Soysal

Malzemeler

Köfte için;

400 gr az yağlı dana kıyma

1 çay kaşığı tuz, karabiber, kimyon

1 adet orta boy kuru soğan

5 dilim bayat ekmek içi

1 adet yumurta

Kızartmak için;

1 su bardağı un

1/2 su bardağı sıvıyağ

Ayrıca 8-10 adet arpacık soğan

Fındık kadar tereyağı

4 adet orta boy domates (veya 10-12 adet kiraz domates)

3 adet yeşil çarliston biber

isteğe bağlı 1 su bardağı konserve bezelye

1 çay kaşığı tuz, karabiber

1/2 çay kaşığı toz tarçın, kimyon

3 bardak sıcak su

Yapılışı

Köfte için derin bir kabın içine kıyma, tuz, karabiber ve kimyonu koyun. Soğanı rendeleyip, ekmek içlerini piring tanesi gibi ufalayıp katın. Yumurtayı kırıp yoğurmaya başlayın. İyice yoğurup yeşil erik büyüklüğünde parçalar koparın. İki avucunuzun arasında yuvarlayıp un serpilmiş tepsiye sıralayın. Yuvarlayın una bulayın. Sıvıyağı geniş bir tencerede kızdırıp, unlanmış köfteleri çevire çevire, tavayı sık sık sallayarak hafifçe kızartın. Köfteleri tavanın içinden almadan, tavayı ocaktan alıp bir kenarda bekletin. Öte yandan geniş bir tencereye arpacık soğanları ve tereyağını koyun. Orta ısı ateşte 2-3 dakika daha pişirip üzerine iri doğranmış domatesleri ve halka dilimlenmiş biberleri ekleyin. Yine karıştırarak 2-3 dakika kavurun. Tuz, karabiber, tarçın ve kimyonu serpiştirin. Hafif kızarmış köfteleri isterseniz yağıyla birlikte, isterseniz yağını süzerek katıp sıcak suyu aktarın. İsterseniz bu aşamada bezelyeyi de ekleyin. Orta ısıda kaynatın. Kaynar kaynamaz altını kısın ve kısık ateşte soğanlar yumuşayınca dek pişirip, ocaktan alın. İnce kıyılmış maydanozla servise sunun.

NOT: Yanya köftesinde bol yumurta olur ve çok cıvık olur. Biz pratik olsun diye daha sert hamur hazırladık.