



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOKTEYL KÖFTESİ

MALZEMELER

1 kg dana kıyması
1 ay bardağı sıvı yağ
1 adet soğan
6 dilim tost ekmeđi
4 adet yumurta
80 gr galeta unu
tuz
200 gr süzme yođurt
karabiber

HAZIRLANIŐI

Soğanı ince ince kıyın ve 2 yemek kaŐığı yağ ile tavada kavurun sonra soğumaya bırakın. Tost ekmeklerinin kenarlarını çıkartıp, ufalayın. Kıymayı ekmekler, soğan, yumurta ve yoğurt ile karıŐtırıp düzgün bir hamur elde edene kadar yoğurun. Bolca karabiberleyip tuzlayın. Üstünü bir örtüp 1 saat buzdolabında bekletin. 1 saat sonunda dolaptan çıkartıp harçtan parçalar kopartarak köfteleri yapın. Bu harçtan yaklaşık 40-45 adet köfte çıkar. Sıvı yağı tavaya koyup kızdırın ve köfteleri kızarttıktan sonra sıcak olarak servis yapın.