



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYDANOZ KÖFTESİ (BARTIN)

Bartın İl Kültür Turizm Müdürlüğü

1000 gr. Kıyma
400 gr. Yoğurt
250 gr. Rendelenmiş Domates
100 gr. Kuru Soğan
60 gr. Maydanoz
50 gr. Yumurta
50 gr. Un
50 gr. Tereyağı
30 gr. Domates Salçası
25 gr. Sarımsak
5 gr. Tuz
5 gr. Karabiber
5 gr. Pul biber
1000 gr. Su

Pirinçleri haşlayınız. Kıyma, soğan, maydanoz, baharatlar ve tuz karıştırınız. Un, haşlanmış pirinç, yumurta ve kıyma harcını karıştırarak yoğurunuz. Bu harçtan ufak toplar yapınız. Eritilen tereyağının içine domates rendesi, salça ve su ilave edilerek kaynamaya bırakınız. Kaynamakta olan suya önceden yapılmış olan toplan ilave ediniz. 5 dakika kadar haşlayınız. Servis tabağına alınan maydanoz toplanının üzerine hazırlanan sarımsaklı yoğurt sosu dökünüz ve servis ediniz.

