



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİSKET KÖFTE

<https://esenler.bel.tr/>

- 1 adet bayat ekmeğ
- 300 gram kıyma
- 1 adet soğan
- 3 dal maydanoz
- 1 ay kaşığı kekik, karabiber
- 1 adet yumurta
- 2 adet patates
- 1 kase yoğurt
- 1 ay bardağı sıvı yağ
- 1 orba kaşığı tuz
- Sos İçin:
- 2 adet domates
- 1 ay kaşığı kekik, karabiber

Ekmeği dilimleyerek 5 dilimini ayırıp diğerlerini rondodan geeririz. Karıştırma kabında ufalanmış ekmeği, kıymayı, rendelenmiş soğanı, ince kıyılmış maydanozu, yumurtayı, kekiği, karabiberi ve tuzun yarısını yoğurun. Ayırdığınız ekmeğ dilimlerini fırın tepsisine dizin, kızartın. Patatesi kp küp keserek sıvı yağda kızartın. Kızarmış ekmeğleri servis tabağına dizin. Patatesleri zerine dökün. Köfteleri yuvarlak misket yapın ve kızartın. Onu da ekmeğlerin üzerine dökün. Yoğurdu servis tabağının kenarına ekleyin. Domatesleri kp küp kesip kekik ve karabiber ilave ederek sıvı yağda pişirin. Domates sosunu servis tabağına döküp servis yapın.

