



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİSKET KÖFTELİ VE YOĞURTLU PİDE

250 gr buğday unu
Yarım paket Pakmaya Ekşi Mayalı Esmer Ekmek Harcı
2 yemek kaşı zeytinyağı
150-200 ml ılık su
1 yumurtanın sarısı (üzerine sürmek için)
Köftesi için:
300 gr orta yağlı kıyma
1 adet küçük boy soğan
2 dal kıyılmış maydanoz
1 yemek kaşığı ince bulgur
1 çay kaşığı kimyon
Yarım çay kaşığı tuz
1 diş sarımsak (çok ince kıyılmış)
Yarım çay kaşığı Pakmaya Karbonat
Ayrıca:
2-3 yemek kaşığı sıvıyağ (köfteleri kızartmak için)
1 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
1 kase süzme yoğurt
50 ml Pakmaya Şefkrema
2 dal maydanoz (irice doğranmış)

Ekmek için unu, Pakmaya Ekşi Mayalı Esmer Ekmek Harcını ve tuzu hamur yoğurma kabında karıştırın. Köftesi için ince bulguru çukur bir kaba alın. Üzerine ılık suyu dökün. Kalan tüm malzemeyi ilave edip yoğurun. Köfte hamurundan küçük toplar elde edin. Dinlendirdiğiniz hamuru tekrar yoğurun. Hamuru un serpilmiş tezgahın üzerinde açın. Daha sonra yağlı kağıt serili fırın tepsisine aktarın. Üzerini örtüp 30 dakika daha dinlendirin. Hamurun üzerine yumurta sarısı sürün, önceden ısıtılmış 190 dereceye ayarlı fırında 20 dakika pişirin. Köfteleri de iyice ısıtılmış tavada sıvıyağla birlikte kızartın. Pideyi servis tabağına alın. Üzerine önce Pakmaya Şef Krema ile birlikte çırpılmış süzme yoğurdu yayın, minik köfteleri serpin. En son tereyağında kavrulmuş kırmızı toz biberi dökün, maydanoz serpin.



