



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NANELİ KÖFTE

1 Küçük Sogan
2-3 Dilim Bayat Ekmek İçi
1/2 Kg Kıyma
2 ÇorbaKasigi Kurunane
3 Çorba Kasigi Siviyag
2 Çorba Kasigi Salça
Yeterince Tuz

Sogani rendeleyip islatilmis bayat ekmek içi, 1 çorba kasigi kuru nane, 1 çorba kasigi siviyag, tuz ve kıymayla birlikte yogurun.

Hazirladiginiz köfte harcından minik toplar halinde köfteler hazirlayin.

2 çorba kasigi siviyagda salçayı ezin. Biraz su ekleyin. Su kaynayınca köfteleri ilave edin. Biraz daha su ekleyip 15-20 dakika pisirin. (tenceredeki su köfteleri örtecek kadar olmalı)

Üzerine kuru nane serpin ve sıcak olarak servis yapin.
