



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

SARIMSAK SOSLU MİNİK KÖFTELER

300 gram kıyma
1 soğan
3 diş sarımsak
2 dilim ekmek içi
Tuz
Karabiber
Kekik
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Üzeri için:
5 diş sarımsak
1,5 su bardağı yoğurt
1 çorba kaşığı tereyağı
Kırmızı pul biber

Kıymayla rendelenmiş soğanı karıştırıp 15 dakika dinlendirin, bu işlem etin daha da lezzetli olmasını sağlayacaktır. Daha sonra içine ezilmiş sarımsağı, baharatı, ıslatılıp suyu sıkılmış ekmek içini ilave edin. İyice yoğurup küçük top köfteler yapın. Az yağda tavada kızartın. Diğer taraftan beş diş sarımsağı ezip yoğurtla karıştırın. Kızaran köfteleri servis tabağına alıp üzerine sarımsaklı yoğurdu dökün. Son olarak kırmızı pul biberi tereyağında köpürtüp üzerine gezdirin.