



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SARIMSAKLI GODIVO

500 gram dana butu ile 750 gram sığır böbrek yağını ayrı ayrı kıyıp birbirine karıştırınız. 300 gram baharat ve tuzla terbiye ediniz. Sonra havana koyup döverken iki defada ikişer yumurta ilâve ediniz. İçinde bir kırıntı kalmamak üzere gayet ezik bir hamur tarzında eziniz. Bu kıymayı soğuk bir yerde bırakınız. 2 yumurta, 30 gram un, 3 desilitre sût, bir çimdik tuzla bir krem yapıp ocakta çeviriniz, ilk taşımada ocaktan alıp soğuk su içinde soğutunuz. Soğuk yerde bırakılan godivoyu havana koyup yeniden eziniz. Sonra içine iki yumurta kırıp birkaç defada 500 gram etsuyu, sarımsak, maydanoz, taze soğan ilâve ediniz.

Not: Bundan küçük köfteler yaparken pek katı ise bir miktar etsuyu daha ilâve edip kullanınız. Ya da kıyma halinde hamur işlerinde kullanılır.

---