



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAKLI YOĞURT SOSLU BAYAT EKMEK KÖFTESİ

TMO Bayat Ekmekli Yemek Tarifleri

4 dilim bayat ekmek
1 adet kuru soğan
1 adet yumurta
Tuz
Kırmızıbiber
1 adet küçük boy patates
1 çay kaşığı kırmızıbiber
1 litre et suyu ya da bulyon
Üstü için:
Yoğurt
Tereyağı
Toz biber
1 diş sarımsak

Ekmekler toz haline gelinceye kadar robotta çekilir.

Soğan ince ince rendelenir.

Ekmek, soğan, yumurta, patates ve baharatlar yoğrulur.

Biraz su katılır, kuru kalmaması gerekir, aksi halde dağılır.

Hazırlanan köfte harcından orta büyüklükte toplar yapılır.

1 litre et/tavuk suyu orta boy tencerede kaynatılır (Et suyu yoksa bulyon katılabilir).

Köfteler kaynayan suya atılır ve 10-15 dakika pişirilir.

Köfteler alınıp suyu süzülerek sarımsaklı yoğurt ve kırmızıbiberli tereyağı ile servis edilir.

