



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSLU BAYAT EKMEK YOĞURTLUSU

<https://esener.bel.tr/>

- 1 adet bayat ekmeğ
- 2 adet yumurta
- 1 adet soğan
- 3 dal maydanoz
- 1 ay kaşığı karabiber, kimyon, pul biber
- 1 ay kaşığı tuz
- 1 kase yoğurt
- 4 diş sarımsak
- Sos için:
- 1 orba kaşığı salça
- 1 orba kaşığı sıvı yağ
- 1 ay kaşığı kuru nane
- 1 orba kaşığı tereyağı

Ekmeği rondodan geçirin. Karıştırma kabına ufalanmış ekmeği, yumurtaları, ince kıyılmış maydanozu, rendelenmiş soğanı, baharatları ve tuzu ekleyerek yoğurun. Misket byklğnde toplar yapın. Kaynamış suya atarak pişince servis tabağına alın. Sarımsakları dövüp yoğurdu ekleyin. Salçayı, suyu, sıvı yağı birlikte kaynatarak sos yapın. Tabaktaki haşlanmış köftelerin üzerine önce sarımsaklı yoğurdu onun üzerine de sosu dkn. Naneyi tereyağında kavurarak üzerine gezdirek servis yapın.