



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SÜZME YOĞURTLU KÖFTE KANEPELER

1 kg dana kıyma  
2 yemek kaşığı tereyağı  
1 adet soğan  
200 gr süzme yoğurt  
6 dilim tost ekmeđi  
4 adet yumurta  
80 gr galeta unu  
Tuz, karabiber

Soğan ince ince kıyılır ve 2 yemek kaşığı yağ ile tavada kavrulur. Sonra soğumaya bırakılır. Tost ekmeklerinin kenarları çıkartılıp ufalanır. Kıyma, ekmekler, soğan, yumurta ve yoğurt ile karıştırılıp düzgün bir hamur elde edene kadar yoğrulur. Bolca karabiber ve tuz serpilir. Üstü örtülüp 1 saat buzdolabında bekletilir. 1 saat sonunda dolaptan çıkartılıp harçtan parçalar kopartılarak köfteler yapılır. Sıvıyağ tavaya konup kızdırılır ve köfteler kızartıldıktan sonra sıcak olarak servis yapılır.

