



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YANYA KÖFTESİ

500 gr koyun kıyması veya kuzu kıyması
500 gr dana kıyması
1/2 bayat ekmek içi (yarım somon ekmeği)
5 adet yumurta
1 demet maydanoz
1/2 demet dereotu
2 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber, pul biber
Kızartmak için;
2 su bardağı un
2 su bardağı sıvıyağ

Derin bir kabın içine kıymaları koyun. Bayat ekmek içini iyice ufalayın ya da ıslatıp iyice sıkıp ilave edin. İncecik kıyılmış maydanoz ve dereotunu ekleyin. Tuz, biberleri katıp, yumurtaları kırın. İyice yoğurun. Oldukça cıvık bir köfte hamuru elde edeceksiniz.

Dar tabanlı bir tencereye sıvıyağı koyun ve orta ısıya ateşte kızdırın. Mutfak tezgahı üzerine unu yayın. Cıvık hamurdan kaşıkla alıp unun üzerine koyun.

Elinizde yassılaştırıp şekil verip çok kızgın yağın içine hemen atın. Altın rengini alınca bir el süzgeciyle süzdürerek alın.

Üzerine kağıt havlu serilmiş servis tabağına koyun. İster pilav, ister salata yada püre ile servise sunun.

Not: Bu cıvık hamuru şekillendirmek çok zordur. Bu yüzden unu bolca koyup elinizle çok uğraşmadan şöylece bir yuvarlayıp hemen yağın içine atın.