



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YANYA KÖFTESİ

Yarım kilo kıyma
4 yumurta
2 dilim ekmek (bayat)
2 çorba kaşığı un
1 adet soğan
Yarım demet maydanoz
Yarım demet dereotu
1 Çay kaşığı yenibahar
1 Çay kaşığı tarçın
1 Çay kaşığı kekik
1 çorba kaşığı nane
Karabiber
Tuz
Un
Kızartmak için:
Zeytinyağı

Kıyma ve diğer bütün malzemeleri karıştırın. Yoğurup yumuşak bir köfte hamuru yapın. Üzerini streçleyip buzdolabında 10 dakika dinlendirin. Köfte hamurundan yassı ya da yuvarlak köfteler yapın. Her tarafını unlyın. Yağı ısıtıp köfteleri kızartın. Havlu kağıt üzerine çıkarıp fazla yağını alın. Sebze veya sarımsaklı yoğurtla servis yapın.