



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## YENGE KÖFTESİ

300 gr kuzu kıyma  
300 gr tavuk kıyma  
3 dilim bayat ekmek içi  
1 çorba kaşığı yoğurt  
1 adet ufak kuru soğan  
1 diş sarımsak  
1 çay kaşığı kimyon  
1 1 çay kaşığı karabiber  
2 çay kaşığı tuz  
Kızartmak için:  
Tereyağı

Ekmek içi ıslatılır, yumuşayınca sıkılarak alınır. Üzerine rende soğan, ezilmiş sarımsak ve diğer malzemeler eklenir ve bütünleşene kadar yoğrulur. Sonra yarım yumurta kadar parçalara alınır yuvarlanır ve yassılaştırılır. Yanmaz tavaya tereyağı konur. Eriyince köfteler dizilir. İki yüzü kızartılır.