



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURT SOSLU KÖFTE

500 gram köftelik kıyma
½ paket Knorr Köfte Harcı
1 ½ çay bardağı su
3-4 yemek kaşığı ayçiçek yağı(5 ml)
1 su bardağı süzme yoğurt
2 yemek kaşığı tahin (sosu için)
2 diş sarımsak (sosu için)
½ çay kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber (sosu için)
½ demet maydanoz (sosu için)
15 adet kiraz domates
½ demet maydanoz
20 adet kürdan

Derin bir kaseye kıymayı, Knorr Köfte Harcı'nı ve suyu koyup yoğurduktan sonra şekil verin. Köfteleri kızgın yağda kızartıp servis tabağına alın.

Sosu için ayrı bir kasede süzme yoğurdu, kıyılmış maydanozu, sarımsağı, kimyonu, kırmızı pul biberi ve tahini karıştırın.

Hazırladığınız yoğurtlu sosu köftenin üzerine bir bıçak yardımıyla sürün. İkinci köfteyi yoğurtlu sosun üzerine koyup kürdan ile tutturun. En son olarak üzerine yarım kiraz domates koyup maydanozla süsledikten sonra sıcak olarak servis edin.

