



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU ADAPAZARI ISLAMA KÖFTESİ (SAKARYA)

- 125 sıvıyağ (köfteleri kızartmak için)
- 500 gr kıyma (köfte için)
- 2 yemek kaşığı irmik(köfte için)
- 1 büyük soğan(köfte için)
- 1 demet maydanoz (köfte için)
- 1 çay kaşığı tuz (köfte için)
- 1 çay kaşığı kimyon ve karabiber (köfte için)
- 1 yemek kaşığı un (köfteleri bulamak için)
- 8-10 dilim bayat ekmek (sos için)
- 2 yemek kaşığı domates salçası(sos için)
- 1 su bardağı su (sos için)
- 1 yemek kaşığı margarin (sos için)
- 1 kase yoğurt (sos için)

Köfte malzemelerini bir kaba alıp iyice yoğuruyoruz. Pinpon topu büyüklüğünde parçalar alıp yuvarlayıp iki avucumuzun arasında yassılaştırarak,oval köfteler hazırlıyoruz.

Köfteleri una bulayıp yağda kızartıyoruz.

Diğer tarafta margarini tavada eritip,1 su bardağı suyla sulandırdığımız salçayı ekliyoruz.5-6 dk pişirip tuz ve karabiber ekledikten sonra ocaktan alıyoruz.

Ekmekleri tost makinesinde yada fırında kızartıp servis tabaklarına alıyoruz.

Sıcak salçalı sosu ekmeklerin üzerine gezdiriyoruz. Köfteleri üzerine paylaştırıp,yoğurdu en üstte gezdirip, isteğe göre pul biber ve kuru nane serpererek, sıcak olarak servis yapıyoruz.