YOĞURTLU ADAPAZARI ISLAMASI (SAKARYA)

Köftesi:
500 gr kıyma
2 yemek kaşığı irmik
1 büyük soğan
1 demet maydanoz
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı kimyon ve karabiber
1 yemek kaşığı un (köfteleri bulamak için)
Sosu için:
8-10 dilim bayat ekmek
2 yemek kaşığı domates salçası
1 su bardağı su
1 yemek kaşığı margarin
1 kase yoğurt
125 gr sana (köfteleri (kızartmak 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 serperek, sıcak olarak servis yapıyoruz.

© lezzetler.com tarif no:93684 • adı:Yoğurtlu Adapazarı Islaması (Sakarya) • gönderen:fado • indirme tarihi:04.05.2024 - 21:49