



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU BAKLA KÖFTESİ

Yarım kg kuru bakla
1 adet kuru soğan
1 ay kaşığı karabiber
2 diş sarımsak
1 ay kaşığı pul biber
1 adet yumurta
Un
Kızartma yağı
Sarımsaklı yoğurt

Bakla akşamdan ıslatılır. ertesı gün suyu süzölür. Üzerine kabaca doğranmış soğan ve sarımsak eklenir ve blenderden geçirilir. Sonra yumurta ve toplaması için un, karabiber, pul biber eklenir, bütünleşe kadar yoğrulur. Harçtan küçük köfteler yapılır. Kızgın yağda kızartılır. Servis tabağına alınır. Üzerine sarımsaklı yoğurt gezdirilir.