



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU DILDAN KÖFTESİ (SİNOP)

Sinop Kız Teknik ve Meslek Lisesi

½ kg kıyma
1 kase süzme yoğurt
1 yumurta
Kızartmak için sıvıyağ
1 yemek kaşığı salça
½ bağ maydanoz
Tuz
Karabiber

Kıyma, tuz ve karabiber ile iyice yoğrulur. Küçük küçük misket köfteler yapılır. Sıvıyağda kızartılır. İçine salça ilave edilerek karıştırılır. Arzu edilirse birkaç diş sarımsak da doğranabilir. Bir kabin içinde yoğurt yumurta ile çırpılır. Kızarmış olan köftelerin üzerine dökülür. 1-2 dakika pişirilir. Üzerine maydanoz doğranır. Pul biber ile süslenerek sıcak servis yapılır.

