



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YOĞURTLU İRMİK KÖFTESİ

400 gr. kıyma  
1 kahve fincanı yoğurt  
1 kahve fincanı irmik  
1 adet soğan  
3 diş sarımsak  
1 çay kaşığı karabiber  
kimyon  
kırmızıbiber  
tuz

Derin bir kaba kıymayı koyun. Yoğurt, irmik, rendelenmiş soğan, dövülmüş sarımsakları ilave edin. Karabiber, kırmızıbiber, kimyon ve tuzu katın. İyice yoğurun. 1 saat yakın buzdolabında bekletin. Daha sonra köfte hamurundan küçük parçalar koparıp, elinizle şekil verin. Izgarada pişirin. Yeşilliklerle servis yapın.

[ML® Yoğurtlu İrmik Çorbası için tıklayın](#)

