



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU KÖFTE (DENİZLİ)

Denizli İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

- ½ kg. kıyma
- 2 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 2 su bardağı yoğurt
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- Kırmızı renk biber
- 2 yemek kaşığı irmik
- 2 adet yumurta

Köfte harcı için kıyma, ezilmiş sarımsak, karabiber, kimyon, pul biber, irmik, tuz, yumurta derin bir kaptaki yoğrulur. Kulak memesi yumuşaklığına geldiğinde fındık büyüklüğünde köfte yapılarak, bir tepsiye dizilir ve 45 dakika fırında pişirilir. Fırından çıkarılıp, soğumaya bırakılır. Biraz soğuyunca üzerine yoğurt ve kırmızı renk biber ile kızartılmış tereyağı dökülür. Sıcak olarak servis yapılır.

