



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU KÖFTE (KAHRAMANMARAŞ)

Yarım kg ince bulgur
Yarım kg kıyma
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı kırmızı biber
1 tatlı kaşığı kuru nane
1 adet kuru soğan
2 su bardağı su
Üzeri için:
2 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
1 kase yoğurt
3 diş sarımsak

İlk işlem olarak bulgurun üzerine 1 su bardağı su, ince kıyılmış soğan ve baharatlar konur. Eller ıslatarak bulgur mancun gibi olana kadar yoğrulur. Üzerine kıyma eklenir. Malzeme tamamen bütünleşene kadar yoğrulur. Harçtan misket şeklinde köfteler yapılır. Kaynayan tuzlu suya bu köfteler atılır. 10-15 dakika pişirilir. Servis tabağına konur. Üzerine önce sarımsaklı yoğurt sonra eritilmiş tereyağı pul biber gezdirilir.