



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YOĞURTLU KÖFTE

Yarım kilo kıyma  
1 yumurta  
Bir kaç kasık un  
İstediginiz baharatlar

Malzemeler eklenerek yoğrulur. Bunlardan fistik büyüklüğünde köfteler yapılıp yağda kızartılır. Bu köfteler uzun süre saklanabilir 6 ay kadar serin bir ortamda bir kese içinde asılarak muhafaza edilir, ben derin dondurucuda muhafaza ediyorum.

Yapılıs biraz etsuyu kaynatılır bu et suyu içine bu köftelerden atılır iyice yumuşayınca çok fazla olmamak kaydı ile suyu ile tabağa alınır üzerine yoğurt dokulur. İsteğe göre yağda salça kızdırılıp ren yapılabilir.