



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## YOĞURTLU KÖFTE

Yarım kilo kıyma  
1 yumurta  
Bir kac kasik un  
İstediginiz baharatlar

Malzemeler eklenererek yogrulur. Bunlardan fistik buyuklugunde kofteler yapilip yagda kizartilir. Bu kofteler uzun sure saklanabilinir 6 ay kadar serin bir ortamda bir kese icinde asilarak muhafaza edilir, ben derin dondurucuda muhafaza ediyorum.

Yapilis biraz etsuyu kaynatilir bu et suyu icine bu koftelerden atilir iyice yumusayinca cok fazla olmamak kaydi ile suyu ile tabaga alinir uzerine yoğurt dokulur. Istege gore yagda salca kizdirilip ren yapilabilinir.

---