



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU KÖFTE

1/2 kg köftelik kıyma
1 adet orta boy soğan
3 dilim bayat ekmek
2 adet yumurta
1/2 kg yoğurt
kimyon
nane
kekik
tuz
karabiber

Köfteyi yoğrun, küçük toplar halinde şekillendirip kızgın yağda kızartın. Bu arada yumurtaları çırpıp, yoğurtla karıştırın, tuz ilave edin Hazırladığınız sosu, dibi tutmayan bir tencereye boşaltın, kızaran köfteleri içine atıp 15 dakika çok hafif ateşte pişirin. Arzu ederseniz pişirme işlemi fırında, bir payreks veya teflon tepside de yapabilirsiniz. Servis yaparken, üzerine kırmızı biberli kızdırılmış tereyağı dökün.

[ML® Mirik Köfte için tıklayın](#)