



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU KÖFTE

500 gram kıyma
1 ay bardağı irmik
1 soğan
4 diş sarımsak
2 su bardağı yoğurt
Kimyon
Domates nene

Kıymayı rendelenmiş soğanla karıştırıp üzerine irmiğı ve az miktarda zeytinyağı ekleyip karıştırın. İyice yoğurup köfte şekli verin. Bu köfteleri bir çatalın sapı ile içlerini kebab da olduğı gibi delik açın ve az yağlı tavada pişirin. Sarımsağı yoğurtla birlikte karıştırıp servis tabağına alın. Kızarttığınız köfteleri de üzerine yerleştirin. Domateslerle ve nane yapraklarıyla süsleyip ikram edin.