



YOĞURTLU MİNİ KÖFTE

Fevziye Sürmeli

250 gr kıyma
1 paket köftelik bulgur
1 adet soğan
6 adet patates
Karabiber
Kimyon

Patatesleri haşlayın, sıcakken ezip, içine bulgur dökün. Tencerenin kapağını kapatın. İllendiğinde içine kıyma, kimyon, karabiber, ince doğranmış soğan ve tuz ilave edip yoğrun. Köfte şeklinde hazırlayıp, yağda kızartın. Üzerine sarmısaklı yoğurt döküp, servis yapın.

