



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## YOĞURTLU MOSTAR KÖFTESİ

### [Sahrap Soysal](#)

500 gr az yağlı dana kıyma  
1 adet büyük kuru soğan  
5 ince dilim bayat ekmek içi (Tost ekmeği içi de kullanabilirsiniz)  
1 çay kaşığı tuz, karabiber  
1 çay kaşığı kabartma tozu  
1 adet yumurta  
1 çay kaşığı yenibahar, kimyon  
Kızartmak için;  
1/2 su bardağı sıvıyağ  
2 yemek kaşığı un  
Sos için;  
1 su bardağı yoğurt  
1 adet yumurta  
1 su bardağı süt  
1 tepelme yemek kaşığı un  
1 çay kaşığı tuz, karabiber

Kıymayı ve rendelenmiş soğanı derin bir kaba koyun. Bayat ekmeğin içini avuçlarınız arasında ufalayarak ya da robotta çekerek pirinç tanesi büyüklüğünde parçalar haline getirin ve kıymanın üzerine ekleyin. Üzerine tuz, karabiber, kimyon, yenibahar ve kabartma tozunu katıp yumurtayı kırın. İyice yoğurup ağzını kapadıktan sonra buzdolabına koyun ve sertleşmesi için 2-3 saat kadar bekletin. Buzdolabından çıkardığınız kıymalı harçtan kabuklu ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp parçaları avuçlarınız arasında yuvarlayın. Sonra da köftelere parmak şekli verin. Sıvıyağı geniş bir tavaya aktarıp orta ısılı ateşte kızdırın. Köfteleri geniş bir tabak ya da tepsiye koyduğunuz una bulayarak kızgın yağda önlü arkalı kızartın ve kağıt havlu erdiğiniz bir tabağa koyun. Diğer taraftan, sosu hazırlamak için; yoğurt yumurta ve sütü küçük bir tencereye ya da derin bir tavaya aktarın. Tel çirpici yardımıyla çırpıp un, tuz ve karabiberi ekledikten sonra kısık ateşin üzerine oturtun. Tel çirpici yardımıyla sürekli çırparak katlaşıp kaynayıncaya kadar pişirdikten sonra sosu ocaktan alın. Sosu geniş bir servis tabağına yayın. Üzerine köfteleri yerleştirip ılık haldeyken servise sunun.

Not: İsterseniz sosu iki ölçü yapıp köftelerin üzerine de gezdirebilirsiniz.

[ML® Boşnak Köftesi için tıklayın](#)