



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU PIRASA KÖFTESİ

1 kilo pırasayı ayıklayıp halka kesin, haşlayın. Yumuşayınca 200 gr. kıyma, 1adet yumurta, 1 adet haşlanmış patates, tuz, karabiberle beraber yoğurun. 1 adet yumurtayı çırpın Tavaya sıvıyağ koyun hazırladığınız köfteleri önce yumurtaya, sonra una batırarak kızgın yağda kızartın. 1 diş sarımsağı ezin 250 gr. yoğurt ve biraz tuzla beraber çırpın. Hazırladığınız yordu köftelerin üzerine dökerek servis yapın.