



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUVARLAMA (SIKMA)

3.5 Su Bardağı Un
1/2 kg Kıyma
3 Yumurta
3 Çay Bardağı Süt
pişirmek için su
Tuz
1 Su Bardağı Sıvıyağ
Sos için:
2 Su Bardağı Yoğurt
3-4 Diş Sarımsak
2 Çorba Kaşığı Tereyağı
1 Çorba Kaşığı Domates Salçası

Kıymayı un, yumurta, süt ve tuz ilave ederek yoğurun. Elde ettiğiniz hamurdan fındık büyüklüğünde parçalar koparıp hafif yassı badem büyüklüğünde köfteler hazırlayın. Sıvıyağı tavada kızdırıp köfteleri kızartın. Bir tencerede 5 bardak suyu kaynatın. Kızarttığınız köfteleri ekleyip haşlayın. Kevgirle alın. Tereyağını küçük bir tavada eritip salçayı ekleyin. Sos kıvamını alıncaya kadar kavurup ateşten alın. Sarımsakları ezip yoğurtla karıştırın. Yuvarlamayı servis tabaklarına alıp üzerine sarımsaklı yoğurt ilave edin. Hazırladığınız sosu üzerine gezdirip sıcak olarak servis yapın.

[ML® Sıkma için tıklayın](#)