

Yogurtlu Kofte

Malzemeler

Sarimsak

Yogurt

Koftesi icin;

300 gr siyah koftelik kiyma

2 kase orta boy bulgur

1 kase irmik

1 adet yumurta

Tuz

1 tatli kasigi biber salcasi

Uzeri icin;

Nane

Tereyagi veya sivi yag

Yapilisi

Butun malzemeyi karistirarak azar azar su ekleyerek ister makinede cekip ister elinizde kivam buluncaya kadar iyice yogurun. Hazir olan kofteyi minik minik findik buyuklugunde yuvarlayin. Kaynayan suya tuz atip 10-15 dakika kadar kofteleri haslayin. Sarimsakli yogurt hazirlayarak icerisine kofteleri birakin. Son olarak da naneli yag yaparak uzerine gezdirin. Afiyet olsun:)