



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

## ARNAVUT KÖFTESİ



Yarım kg. Köfte  
5 Diş sarımsak  
4 Dilim bayat ekmek içi  
1 Tatlı kaşığı tuz  
1 Tatlı kaşığı karabiber  
1 Kase yoğurt  
Sosu İçin;  
2 Adet kuru soğan  
1 Kahve fincanı sıvıyağ  
4 Adet sivri biber  
1 Çorba kaşığı salça  
1,5 Su bardağı su  
Yarım demet maydanoz  
Kızarmak İçin;  
2 Su bardağı sıvı yağ

- # Yoğurma kabına az tuzla dövülmüş sarımsak, bayat ekmek içi konur, ekmekler yumuşayana kadar karıştırılır. Üzerine kıyma, tuz ve karabiber katılır, bütünleşene kadar yoğrulur.
- # Ceviz büyüklüğünde yuvarlak köfteler yapılır, kızgın yağda kızartılır.
- # Diğer taraftan yarım daire şeklinde doğranmış soğan, sıvı yağ, sivri biber, bir tencereye konur. Soğanlar küçülene kadar kavrulur, salça eklenir, 1,5 su bardağı sıcak su katılır.
- # Üzerine kızaran köfteler eklenir. Orta ateşte 10 dakika pişirilir.
- # Servis tabağının ortasına çırpılmış yoğurt yayılır, üzerine hazırlanan köfte yerleştirilir, çevresine kıyılmış maydanoz serpilir.

**Not:** Bu köfte Arnavutluk'un İşkodra vilayetinin sevilen yemeğidir.