



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

## YASSI KÖFTE



250 gr kıyma  
1 su bardađı ince bulgur  
1 adet kuru sođan  
1 tatlı kaşığı tuz  
zeri için:  
2 adet yumurta  
1,5 su bardağı ayçiçek yağı

- # Bulgurun zerine 1 su bardağına yakın su konur.
- # Suyu çekene kadar soğan doğranır ve bulgura katılır, tuz serpilir. Ovarak malzemelerin bütünleşmesi sağlanır.
- # Kıyma katılır. 3-4 dakika daha yoğrulur. Buzdolabına konur.
- # Yarım saat sonra köfte harcı çıkarılır. Kabuklu ceviz kadar parçalar alınır.
- # nce yuvarlanır, sonra iki avuç arasında bastırarak yassılaştırılır.
- # Tencereye 4 bardak su ve az tuz eklenir. Kaynayınca köfteler atılır, 5 dakika pişirilir.
- # Sudan alınan köfteler soğumaya bırakılır. Bu arada yumurtalar kırılır ve çırpılır.
- # Tavaya yağ konur. Sođuyan köfteler yumurtaya bulanır ve kızgın yağda kızartılır.
- # Sıcak ya da ılık olarak sofraya getirilir.

Not: Yassı köfte Iğdır'ın yerel lezzetidir.