

## Ispanak Yatağında Soslu Köfte (4-6 kişilik)



### Malzemeler:

- 100 gr. (3 yemek kaşığı) + 15 gr. (1 tatlı kaşığı) Teremyağ
- 600 gr. ayıklanmış körpe ıspanak
- 500 gr. süzme yoğurt
- 60 gr. (2 yemek kaşığı) salça
- 1 diş ezilmiş sarımsak
- 1 çay kaşığı tuz

### Köfte için:

- 500 gr. kıyma
- 1 çay bardağı ekmek içi
- 1 adet rendelenmiş soğan
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 yumurta

Köfte için gerekli malzemeleri karıştırıp, iyice yoğuruyoruz. Köftemizi minik toplar halinde yuvarlıyoruz. Yuvarlama işlemi bittikten sonra 3 yemek kaşığı Teremyağı'mızı eritip köftelerimizi de içine atarak kavuruyoruz. Köftemizi kavurduktan sonra salçamızı ekleyip köftelerimizin tamamının salça ile buluşmasını sağlıyoruz. Bu

sırada ıspanaklarımızı erimiş olan 1 tatlı kaşığı Teremyağ ile birlikte çok yüksek ateşte soteliyoruz. İçine tuzumuzu da ilave edip kenara alıyoruz.

Süzme yoğurdumuzu çırpıp içerisine 1 diş ezilmiş sarımsak ve 1 çay kaşığı tuzu ilave ediyoruz. Ispanaklarımızı servis tabağımızın ortasına alıyoruz ve üzerine süzme yoğurdumuzu koyuyoruz. Ardından köftelerimizi de sosuyla birlikte yoğurdun üstüne koyup, sıcak olarak servis ediyoruz.

#### Püf Noktası:

Ispanaklarımızın körpe olması ve sulandırmadan yüksek ateşte sotelenmesi çok önemli. Aksi bir durumda ıspanaklarımızın rengi değişecek ve lezzeti suyunda kaybolacaktır. Köftelerimiz için kullanacağımız salça ev tip salça olursa yemeğimizin lezzeti artacaktır.