



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ADA KÖFTESİ

Elif Korkmazel

1/2 kg. kıyma
1/2 kg. ekmek içi
3 adet soğan
2 adet yumurta
Tuz ve karabiber
Üzeri için:
1 su bardağı un

Kıymaya rendelenmiş soğan, ıslatılıp ufalanmış ekmek içi, yumurtalar ve baharatları ekleyerek suluca bir köfte harcı elde edin. Unu geniş bir tabağa koyun. Köfte harcından kaşıkla alarak unun içine koyun. Fazla ununu silkeleyip kızgın yağda kızartın.