# BEZELYELİ TOP KÖFTE

Yarım kg kıyma
1 adet kuru soğan
1 diş sarımsak
2 dilim ekmek
1 su bardağı konserve bezelye
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Soğan rendelenir, sarımsak ezilir, bayat ekmekle karıştırılır. Kıyma, tuz ve kimyon ilave edilir. Bütünleşene kadar yoğrulur. En son bezelyeler katılır. Ezmeden kısa süre yoğrulur. Elde edilen harçtan yarım limon kadar parçalar alınır ve yuvarlanır. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. 190 derece fırında yaklaşık yarım saat pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:124154 • adı:Bezelyeli Top Köfte • gönderen:buket deren • indirme tarihi:28.03.2024 - 19:54