



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NANELİ KÖFTE

500 gram dana kıyma
1 adet büyük patates
1 adet büyük kuru soğan
2 yemek kaşığı nane kurusu
1 yemek kaşığı Galeta unu
1 tatlı kaşığı Tuz
1 çay kaşığı Karabiber
1 tatlı kaşığı Kırmızıbiber
6 yemek kaşığı margarin
2 yemek kaşığı sıvı yağ

Dana kıymasını büyük bir kaba alıyoruz. Kuru soğanın kabuğunu soyduktan sonra rendenin en küçük yerinde rendeliyoruz. Patatesi de aynı şekilde kabuğunu soyup rendeliyoruz. Eğer patates ve soğandan çok su çıkmışsa suyunun yarısını alıyoruz. Sonra soğan ve patatesi ete ekliyoruz. Nane kurusu, karabiber, kırmızıbiber ve tuzu ilave ettikten sonra iyice yoğuruyoruz. Etin terbiyelenmesi için 30 dakika kadar bekliyoruz. Sonra teflon bir tavaya margarin ve sıvı yağ ekliyoruz. Yağı ısıttıktan sonra etten avucumuzun içi kadar alıp sıkıştırıyoruz. Unu tahta üzerine ekleyip eti onun üstünde yuvarlıyoruz. Daha sonra tavaya alıyoruz. Bir tarafı kızardıktan sonra diğer tarafına çeviriyoruz. Sıcak olarak servis yapıyoruz.

Not: Kısık ateşte kızartırsanız lezzeti daha da artar.