



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

IZGARA KÖFTE

Malzeme :

500 gr. orta yağlı koyun küreği kıyması,
1 baş soğan,
2 dilim bayat ekmek içi veya (1,5 kaşık galete tozu).
Arzu edilirse maydanoz,
tuz,
karabiber.

Yapılışı:

- 1- 2 defa çekilmiş kıymanın içine, 1 baş rendelenmiş soğan, ıslatılıp sıkılmış ekmek içi, tuz, karabiber ve maydanoz koyunuz.
- 2- İyice yoğurduktan sonra 2 ceviz büyüklüğünde parçalara ayırınız.
- 3- Islak avuç arasında oval şekli vererek 1 parmak kalınlığına getiriniz.
- 4- Yemek zamanına 10-15 dakika kala yağlıyarak ızgaraya yerleştiriniz.
- 5- Kömür ateşi, fırın veya elektrik ocaklarında kurutmadan pişiriniz.
- 6- Servis tabağına alarak yanma patates kızartması koyunuz.
- 7- Et çok yağlı olursa yumurta kırınız, (tutması için)

[ML® Milföylü Köfte için tıklayın](#)



Fotoğraf "nazgül" tarafından gönderildi. 29.03.2019