



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

MİSKET KÖFTE

Bayat ekmek
600 g kıyma
1 soğan
1 bağ maydanoz
1 yemek kaşığı tereyağı
2 yumurta
tuz
karabiber
kırmızı biber
200 g peynir
Galete unu
kızartma yağ

1. Ekmeęi suya bastırıp sıkın. Kıymaya ekmeği karıştırın. Soğanı ve maydanozu kıyın. Soğanı ve maydanozu sote edin ve biraz soğumaya bırakın.
2. Soğanı, maydanozu ve yumurtaları kıymaya karıştırın. Tuzunu ve biberini ayarlayın. Küçük toplar yuvarlayın, her topun içine küçük bir parça beyaz peynir koyun.
3. Köfteleri galete ununda çevirip kızgın yağda 5 dakika kızartın.
4. İster yeşil ister patates salatası ile sofraya getirin.