



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

IZGARA KÖFTE

Malzemeler

500 gram kıyma

3 dilim bayat ekmek içi

2 yumurta

1 baş orta büyüklükte soğan

1 çorba kaşığı zeytinyağı

yeterince tuz.

Hazırlanışı

Yarım kilo kıymaya bir soğan rendelenir. Soğuk suda ıslatılmış ekmeğin suyu sıkılır, tuz tekrar ilâve edilir, güzelce yoğrulur. Bu kıyma üzerine iki yumurta kırılır, tekrar yumurtaları yedirinceye kadar yoğrulur.

Bu kıymadan ceviz büyüklüğünde parçalar alınıp ıslatılmış iki elle yuvarlanır, avuç içerisinde bastırılarak yassıtılır. Bu basılmış köftelerin her iki tarafına elle zeytinyağı sürülür. Kömür veya odun közü olan ateşe ızgara konur, telleri yağlanır, ızgara kızınca köftelerin her iki tarafı kızartılır.

[ML® Lahanalı Köfte için tıklayın](#)
