



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

IZGARA KÖFTE

350 gr dana kıyması + 400 gr kuzu kıyması (iki kez çekilmiş)
4 küçük dilim bayat ekmek (soğuk suda ıslatılıp sıkılmış)
1 iri soğan (rendelenip suyu sıkılmış)
1 yumurta
1 çay kaşığı tuz
1/2 kahve kaşığı karabiber
kahve kaşığının ucuyla kırmızıbiber
1/2 kahve kaşığı kimyon
2 çorba kaşığı su
50 gr (1/4 su bardağı) rafine yağ

Kıymayı genişçe bir tepsiye koyunuz. Soğuk suda ıslatılıp sıkılmış ekmekleri ellerinizle ufaladıktan sonra, yoğurarak kıymaya karıştırmız. 10 dakika kadar daha yoğurduktan sonra, ortasını açarak yumurtayı içine kırınız. Karabiberi, tuzu, soğan suyunu, kırmızıbiberi, kimyonu ve suyu da katıp kıymaya yediriniz. Ellerinizi hafifçe ıslattıktan sonra, kıymadan yumurta büyüklüğünde parçalar kopararak, önce yuvarlayıp sonra parmaklarınızla üstüne hafifçe bastırarak yassılaştırınız. Köftelerin üstlerini hafifçe yağladıktan sonra, harlı ama alevli olmayan kömür ateşinde 4-6 dakika pişirip servis ediniz.

[ML® Patatesli Sini Köfte için tıklayın](#)