



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

IZGARA KÖFTE

Emine Beder

400 gr. kıyma (yağsız)
4-5 dilim bayat ekmek içi
1 orta boy soğan
1 yumurta sarısı
Tuz, karabiber, köfte baharatı

Kıymayı bir kaba alıp içine ufalanmış ekmek içini, yumurta sarısını, tuzu ve baharatları ekleyelim. Soğanı rendeleyip suyunu sıkarak posasını ekleyelim. Köfte harcını iyice yoğurarak uzun ve yassı köfteler hazırlayalım. Köfteleri fırın ızgarasında arkalı önlü pişirerek servis yapalım.