



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİ KÖFTESİ

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

½ kg hindi göğüs eti kıyması
2 orta boy soğan
2 dilim ekmek içi
2 diş sarımsak
1 çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
2 yumurta
150 g tereyağı
1 kaşık un

Yağ hariç tüm gereçler hazırlandıktan sonra köfte hamuru hazırlanarak iyice yoğrulur.
Parmak gibi uzun şekil verilerek una bulanır.
Kızgın yağda kızartılır.
Köfteler unlanarak yağda kızartılır.
İstenirse tereyağ yerine sıvı yağda da kızartılabilir.
Kızarmış patates garnitürleriyle servis yapılır.