



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİKLİ KIYMA KÖFTESİ

500 gr kıyma
Yarım su bardağı irmik
1 adet iri kuru soğan
1 diş sarımsak
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz
Kızartma yağı

Yoğurma tepsisine irmik, rende soğan, sarımsak ve tuz konur, karıştırılır. 5 dakika kadar bekletilir. Sonra kıyma, karabiber katılır. Özleşene kadar yoğrulur. Küçük beyzi köfteler yapılır. Tavaya derin yağ konur. Isınınca köfteler atılır ve altın rengi kızartılır.