



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

IZGARA KÖFTE

1 kilo orta yağlı koyun kıyması
2-3 yumurta
2 adet soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
tuz

Kıymayı et makinesinden iki defa geçirip, iki soğanı rendeleyiniz. Üzerine tuz ekip, 5-10 dakika kendi haline bıraktığınız soğanı avuç içinde iyice sıkarak suyunu çıkarınız. Sonra bunu kıymaya katarak, 2-3 yumurta ve yeter miktar tuzla yoğurunuz. Ceviz büyüklüğünde parçalara ayırarak, yarım parmak kalınlığında inceltip, oval şekli veriniz. Yemek zamanına 15-20 dakika kala köftelerin her iki yanını yağlıyarak, ızgaraya yerleştiriniz.

[ML® Boşnak Köftesi için tıklayın](#)