



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KÖFTE EL HANETE (MISIR)

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

300 gram koyun kıyması,
300 gram sığır veya dana kıyması,
1 demet maydanoz,
1 tutam merzengûş otu,
1 tatlı kaşığı dövülmüş kişniş,
1 tutam kırmızı biber,
1 tutam karabiber,
orta irilikte 1 baş soğan,
1 yumurta,
yeteri kadar tuz,
2 çorba kaşığı zeytinyağı.

Yapımı: Soğanı, kabuklarını çıkardıktan sonra rendelemeli. Maydanozu ayıklayıp yıkadıktan sonra ince ince doğramalı. Kıymaları büyük bir toprak tencereye koymalı. Bunu yadıktan sonra üstüne maydanozu, kırmızı ve karabiberleri, dövülmüş kişnişi, merzengûş otunu serptikten sonra rendelenmiş soğanla yumurtayı katmalı ve yoğurarak karışımı birbirine iyice yedirmeli. Vakit vakit yoğurarak kıymayı üç saat kadar serin bir yerde dinlendirmeli.

Son bir defa daha yoğurduktan sonra (isteyenler kıyma makinesinden geçirebilirler) birer lokma olacak ufaklıkta köfteler yapmalı. Zeytinyağı tavaya konur ve kızdırılır. Zeytinyağı kızdıktan sonra köfteler azar azar atılır ve her iki yanları da nar gibi oluncaya kadar kızartılarak pişirilir.

Pişen köfteler kevgirle tavadan alınır, yağları süzöldükten sonra bir servis tabağına konur. Sıcak yerde tutulan servis tabağının çevresi soğan piyazı, uzun uzun kesilmiş hıyar turşularıyla süslenildikten sonra köftelerin pişirilmesi sona erince sıcak sıcak sofraya çıkarılır ve servis yapılır.

[ML® Felafil için tıklayın](#)