



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LEZZET SEVDASI KÖFTESİ

Yarım kg dana kıyma
250 gr koyun kıyma
250 gr kuyruk yağı
2 baş soğan
1 diş sarımsak
4 dilim bayat ekmek içi
Yarım çorba kaşığı kimyon
Yarım çorba kaşığı tuz

Rende soğan ve ekmek içi pürüz kalmayana kadar yoğrulur. Dana kıyma, koyun kıyma, kuyruk yağı, ezilmiş sarımsak, kimyon ve tuz eklenir. En az 5 dakika yoğrulur. Üzeri kapatılır, buzdolabına konur. Bir gece bekledikten sonra ceviz kadar parçalar alınır, top yapılır ve yassılaştırılır. Yanmaz tavaya çok az yağ konur, ateşe oturtulur, ısınınca köfteler atılır. İki yüzlü kızartılır.