



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MİSKET KÖFTE

Bayat ekmeğ  
600 g kıyma  
1 soğan  
1 bağ maydanoz  
1 yemek kaşığı tereyağı  
2 yumurta  
tuz  
karabiber  
kırmızı biber  
200 g peynir  
Galete unu  
kızartma yağ

- Ekmeği suya bastırıp sıkın. Kıymaya ekmeği karıştırın. Soğanı ve maydanozu kıyın. Soğanı ve maydanozu sote edin ve biraz soğumaya bırakın.
- Soğanı, maydanozu ve yumurtaları kıymaya karıştırın. Tuzunu ve biberini ayarlayın. Küçük toplar yuvarlayın, her topun içine küçük bir parça beyaz peynir koyun.
- Köfteleri galete ununda çevirip kızgın yağda 5 dakika kızartın.
- İster yeşil ister patates salatası ile sofraya getirin.