



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.