



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PALAMUT KÖFTESİ

1 iri palamut
1 bardak galeta tozu
2 dilim bayat ekmek içi
2 orta boy soğan
4 yumurta
karabiber, tuz
yarımşar demet maydanoz, dereotu (ince kıyılmış)
2 diş sarımsak
1 kahve kaşığı kimyon
3 kaşık tereyağı

Palamudu, haşlayıp soğutun. Sonra dikkatli olarak bütün kılçıklarını ayıklayın. Ekmek içi ve rendelenmiş 2 soğanla birlikte kıyma makinesinden bir kaç kez geçirin. Sonra yumurtaları, dereotu, maydanoz tuz ve biberi, ezilmiş sarımsakları ve kimyonu katıp iyice yoğurun. Bu hamurdan ufak parçalar koparıp köfte biçimi verdikten sonra, galeta tozuna bulayıp bir tavada kızdırdığınız tereyağında kızartın.