



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASA KÖFTESİ

1 kg. pırasa
1/2 kg. kıyma
2 dilim ekmek
1 yumurta
Tuz
Karabiber

Hazırlanışı:

Pırasayı ince ince kıyarak haşlayın. Haşlandıktan sonra suyunu iyice süzün.

Kıymayı kendi yağı ile kavurun ve pırasa ile birlikte prestan geçirin. Bu karışımı ekmek içi, yumurta sarısı, tuz ve karabiber ile iyice yoğurun. Köfte hamurunuzun üzerini kapatın ve bir gece dolapta bekletin.

Daha sonra köfte şekli vererek, yumurta akına bulayıp bol yağda kızartın ve servis yapın.