



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI PALAMUT KÖFTESİ

1 adet ince pırasa
1 adet palamut
1 adet yumurta
1 ay bardağı galeta unu
1 ay kaşığı kimyon
2 ay kaşığı tuz
Kızartmak için:
Galeta unu
Kızartma yağı

Palamut az suda haşlanır, kılığı ayıklanır ve küçük parçacıklara bölünür. Çok ince kıyılmış pırasa, yumurta, galeta unu, tuz ve kimyon eklenir. Bütünleşene dek yoğrulur. Küçük kayısı kadar parçalar alınır, şekillendirilir. Galeta ununa bulayıp, kızartılır.