



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI KÖFTE

500 gram kıyma
2 yemek kaşığı galeta unu
3 adet pırasa
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı kimyon
Zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Pırasaları ince doğrayın. Doğradığınız pırasaları bol suyla 10 dakika haşlayın. Delikli bir kaşık yardımıyla süzün. Kıymayı derin bir karıştırma kâna alın. Üzerine haşladığınız pırasaları sularını sıkarak ilave edin. Yumurta, kimyon, galeta unu, tuz ve karabiber ilave edip yoğurun. Harçtan parçalar koparıp elinizle yuvarlayın ve fırın kabına dizin. Önceden 200 dereceye ısıtılmış fırında 30 dakika pişirin.