



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SIĞIR KÖFTESİ (FRANSA)

Malzeme (4 kişilik):

600 gr. haşlanmış siğir eti,

2 iri soğan,

4 dal maydanoz,

1 yumurta,

tuz,

karabiber,

ayçiçek yağı (kızartmak için).

Haşlanmış siğir etini, soğanı ve maydanozu irice doğrayın. Bir kaptaki bütün malzemeyi iyice yoğurup iri ve yuvarlak olarak biçimlendirin. Bir tavada rafine çiçekyağını orta ateşte kızdırıp köfteleri her tarafını iyice kızarana kadar pişirin. Kızarmış köfteleri peçete kağıtları üzerine çıkarıp fazla yağlarını süzdürdükten sonra sıcak olarak servis edin.

Not: Köftelerin pişerken dağılması için tavaya atmadan önce elenmiş una bulanması yararlı olur. Köfteler çok iri yuvarlanırsa içleri pişmeyeceği için çok pişmiş etten hoşlananlar daha ufak boyda hazırlamalıdır.

Nisbeten değişik bir tad isteyenler sadece rafine çiçekyağı yerine tereyağı ve tereyağı çabuk yanacağı için, biraz çiçekyağı karışımında da pişirebilirler. Bu takdirde de köfteler daha ufak hazırlanmalıdır.

[ML® Küba Köftesi için tıklayın](#)