



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜLÜN KÖFTESİ

Yarım bayat ekmek
2 adet yumurta
400 gr sülün eti kıyması
1 adet soğan
2 su bardağı kaşar peyniri
2 iri diş sarımsak
Yeterince galeta unu (çok az kıvam vermek için)
Tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kırmızı biber
1 tatlı kaşığı kuru nane
1 tatlı kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı kimyon
Yarım demet maydanoz
Kızartmak için:
150 gr sıvı yağ

Öncelikle ekmeğimizi içine su koyduğumuz bir kabın içinde yumuşatalım. Yumuşayan ekmeklerimizin suyunu elimizle sıkıp ayrı bir kaba aktaralım. İçine yumurtaları, rende yaptığımız soğan ve sarımsakları, baharatları, sülün eti kıymasını varsa maydanoz ve dereotunu ekleyip yoğuralım. Kıvamı civik olursa çok az galeta unu ilave edip yoğurmaya devam edelim. Harcımızdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elimizle yuvarlayalım. Yassı şekil verip tepsiye dizelim. Tavaya sıvı yağı ekleyip ısıtalım. İyice kızardıktan sonra diğer tarafını da çevirerek kızartalım.

