



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVŞAN KÖFTESİ

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

500 - 600 gram tavşan kıyması,
4 iri patates,
2 yumurta,
2 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri (tulum peyniri de olabilir),
1/2 demet maydanoz,
1 diş sarımsak,
4 çorba kaşığı süt,
4 çorba kaşığı kurutulmuş ekmek tozu,
1 parça rendelenmiş limon kabuğu (beyaz kısmı katılmayacak),
1 bardak zeytinyağı,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Yatım kilo veya 600 gramlık tavşan kıymasına ince ince doğranmış sarımsağı, maydanozu, haşlandıktan sonra püre durumuna getirilmiş patatesi, yumurtaları, rendelenmiş peyniri, sütü ve rendelenmiş limon kabuğunu katıp iyice yoğurmalı. Sonra, bu karışımdan parçalar alıp yuvarlamalı ve iki avuç arasında bastırarak yassılaştırıp köfteler yapmalı.

Bu köfteleri kurutulmuş ekmek tozuna buladıktan sonra kızgın zeytinyağının içine atmalı ve iki yanlarını da nar gibi pembe oluncaya kadar kızartıp pişirmeli. Köfteler kızarıncaya yağını süzdükten sonra servis tabağına yerleştirmeli ve servis yapmalı.