



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ KÖFTE

Malzemeler

2-3 dilim ekme (bayat)

2 adet soğan

Yarım demet maydanoz

Yarım kilo kıyma

Karabiber

3 yemek kaşığı un

4 su bardağı su

1 adet yumurta sarısı

Limon suyu

Tuz

Hazırlanışı

Ekmeğin kenarlarını çıkartıp içini ıslatın. Soğanı rendeleyin. Maydanozu ince ince kıyıp kıyma, ekme içi, soğan, maydanoz, tuz ve karabiberi iyice karıştırıp yoğurun. Hamurdan elinizi ıslatarak ceviz büyüklüğünde köfteler yuvarlayıp un serpilmiş bir tepsiye dizin. Tencereye su ve tuzu koyup kaynatın. Köfteleri kaynayan karışıma ekleyin ve kısık ateşte pişirin. Yumurtayı bir kaptaki limon suyu katarak çırpın. İçine köftelerin suyundan bir kaç kaşık ekleyin. Yumurta ve limon karışımını tencereye azar azar ekleyin. Biraz daha pişirip ateşten alın ve servis yapın.