



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ADA KÖFTESİ (AYVALIK BALIKESİR)

1 kilogram dana kıyma
2 adet ekmek
4 adet kuru soğan
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
2 yemek kaşığı taze kekik
Kızartmak için:
Un
Sıvı yağ

Soğanı rendeleyip suyunu sıkın.
Ekmeklerin içlerini çıkarıp ıslatın ve ufalayın.
Tüm malzemeyi derin bir kasede bir araya getirip güzelce yoğurun.
Köfte harcından iri parçalar koparıp 10 santimetrelik uzun silindirler halinde şekillendirin.
Sıvı yağı kızdırıp köfteleri una buladıktan sonra yağda kızartın.
Sıcak servis edin.

