



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

AKÇAABAT KÖFTESİ

Yarım kg. kıyma
1 baş sarımsak
1 ay bardağı ekmek kırıntısı
Tuz
Karabiber

Kıyma yoğurma kabına alınır.
Üzerine rendelenmiş sarımsak, ekmek kırıntısı, tuz ve karabiber eklenir.
Harç çok iyi yoğurulur.
Harçtan mandalina kadar parçalar alınır, yuvarlatılır, üzerine biraz bastırarak yassı şekil verilir.
Hazırlanan köfteler bir süre buzdolabında dinlendirilir.
Izgara da iki taraflı pişirilir, pişmiş domates ve biberlerle birlikte sıcak servis yapılır.

