



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## AMERİKAN KÖFTESİ

İki kere kıyma makinesinden geçirilmiş süt danası kıymasıyla yeteri kadar kuru ekmek içini ve kıyılmış maydanozu iyice yoğurup aynı irilikte yassı köfteler durumuna getirmeli. Her köftenin bir yüzü çukurca olacaktır. Köfteler ızgarada kızarıncaya bunları sıcak yerde tutulan bir servis tabağına almalı. Bir başka servis tabağına soğan piyazı, kıyılmış maydanoz, kapari, somak, ceviz iriliğinde haşlanmış ve ayıklanmış patatesi ayrı ayrı yerleştirmeli. Pişen köftelerin çukur yüzlerine birer çiğ yumurta sarısı yerleştirdikten sonra iki servis tabağını birlikte sofraya çıkarmalı. Böylece herkes kendi isteğine göre Amerikan köftesinin garnisini tabağına almalı. Bu köftenin üstüne isteyen hazır sos da dökülebilir.

---