



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANKET KÖFTESİ

250 gr tavuk kıyma
250 gr dana kıyma
3 dilim bayat ekmek
1 diş sarımsak
1 adet yumurta
4 adet taze soğan
1 çay kaşığı karbonat
1 çay kaşığı karabiber
Kızartma yağı

Taze soğanlar son derece ince kıyılır. Kuru ekmekler rondodan geçirilir. Sarımsak ezilir. Kalan diğer malzemeler ilave edilir. Yaklaşık 5 dakika yoğrulur. Klasik köfte şekli verilir. Teflon tavaya az yağ konur. Ateşe oturtulur. Isınınca köfteler tavaya dizilir. Bir yüzü kızarıncaya diğer yüzü çevrilir.
