



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANNE KÖFTESİ

Yarım kilo köftelik kıyma
2 dilim ekmek içi
1 adet soğan rendesi
1 diş sarımsak
1 avuç maydanoz
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı karabiber
Yenibahar-kimyon çay kaşığının ucuyla
1 çay kaşığı nane
Tuz
Su

Kıymayı bir kaba alıp üzerine ekmek içi ve baharatlar eklenir. Tuz ve maydanoz da eklenir ve soğan sarımsak rendelenerek hafif suyu sıkılarak hepsi bir hafif elimize su olarak yoğrulur. Güzelce yoğrulan köfte dolaba kaldırılır 15-20 dakika bekletilir. Çıkarılıp şekil verilip tavada çok az sıvı yağ eklenip iki yönlü pişirilir.

Not: Arzuya göre isterseniz fırında da pişirebilirsiniz.

