



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ANNE KÖFTESİ

<https://www.sozcu.com.tr>

600 gram orta yağlı dana kıyma  
1 adet yumurta  
1 adet kuru soğan  
2 dilim ekmek bayat ekmek içi  
2 yemek kaşığı süt  
1 diş sarımsak  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
Yarım çay kaşığı kimyon  
Yarım çay kaşığı karışık köfte baharatı  
Maydanoz

İlk olarak soğanı rendeleyip fazla suyunu sıkın. Sarımsağı ve maydanozu da ince ince kıyın. Ekmek içlerini sütle ıslattıktan sonra hazırladığımız tüm malzemeleri kıyma ile birleştirin.

15 dakika kadar tüm malzemeleri iyice yoğurun. Malzemelerin kıyma ile özdeşleşmesi çok önemli. Yoğurma işleminden sonra kıymamızı yaklaşık 30 dakika kadar buzdolabında dinlendirin.

Dinlenmiş kıymayı kendi isteğinize göre şekil verin. Kızgın tavada arkalı önlü pişirdiğiniz köfteleri sıcak servis edin.

