



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANNE KÖFTESİ

Yarım kg kıyma (Az yağlı)
1 adet yumurta
1 orta boy soğan (Rende)
3 yemek kaşığı galeta unu veya 3 dilim bayat ekmek (rondoda çekilmiş)
2 yemek kaşığı süt
2 yemek kaşığı sıvı yağ
2 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı kekik
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
1 çay kaşığı karbonat (2 yemek kaşığı suda eritin)
Yarımşar çay kaşığı karabiber, kimyon, yenibahar
1/4 (çeyrek) demet maydanoz
1 tatlı kaşığı tuz

Bütün köfte malzemelerini derin bir kaba alıp iyice yoğuralım. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayarak yassı şekil verdikten sonra üzerini streç filmle saralım. Buzdolabında 4-5 saat dinlendirelim. Teflon veya döküm tavaya sıvı yağ ekleyip kızdıralım. Köfteleri fazla kızartıp kurutmadan pişirelim.

