



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANNE KÖFTESİ

600 gram dana kıyması

1 soğan

2 diş sarımsak

4 dal maydanoz

1 çorba kaşığı tereyağı

Tuz, karabiber, kimyon, kırmızı pul biber

3 çorba kaşığı dövülmüş ekmek içi

1 yumurta

Kıyma ve tereyağını derin bir yoğurma kabına alın. Üzerine ekmek içi, yumurta, kıyılmış maydanoz ve sarımsağı ekleyip yoğurmaya başlayın. Üzerine baharatları, rendelenmiş soğanı ve sarımsakları ekleyip iyice yoğurun. Köfte şekilleri verip buzdolabında 25 dakika kadar dinlendirin. Daha sonra ızgara olarak pişirip servis tabağına alın domates, kızarmış patates ve biberlerle süsleyip ikram edin.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 12.08.2022