



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ANNEM KÖFTESİ

Gülhan Kara

800 gr köftelik dana kıyma  
1 adet kuru soğan  
3 dilim bayat ekmeğ veya 3 çorba kaşığı galeta unu  
1 adet yumurta  
Yarım demet maydanoz  
Yarım çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı kimyon  
1 tatlı kaşığı tuz

Soğanı rendeleyip maydanozu kıyın. Ekmekleri ıslatıp sıkın.

Kıymayı derince bir kaba alıp ekmeğ içi (veya galeta unu), yumurta, soğan, maydanoz, tuz, kimyon ve karabiberi ekleyip güzelce yoğurun.

Elinizi ıslatarak karışımđan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp avuç içinde dilediğiniz gibi şekillendirin.

Philips airfryer'ın pişirme haznesini çıkarın. Köfteleri sepetin içine yerleştirin ısıyı 200 dereceye getirin.

Pişirmeyi başlatmak için zamanlama düğmesini 15 dakikaya ayarlayın.

10. dakikada sepeti çekip bir kez sallayarak köftelerin karışmasını sağlayın. Köfteleri sıcak servis edin.

Not: Ekmeđ, köfteye lezzet ve yumuşaklık katar. Ekmeđ yerine galeta unu kullandığınızda, aynı yumuşaklık ve lezzet için karışma 2-3 kaşığ su ilave ederek yoğurun.

