



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ATIŞTIRMALIK TOP KÖFTE

Köfte Harcı için:

800 Gram Dana Kıyma

1 Çorba Kaşığı Pakmaya Mısır Nişastası

2 Çorba kaşığı Sızma Zeytinyağı

1 Çaykaşığı Kimyon

Tuz ve karabiber

1 Çorba Kaşığı Un

1 Demet Maydanoz (ince doğranmış)

İsteğe Bağlı Olarak Birkaç Yaprak Fesleğen

1 Yemek Kaşığı Pakmaya Galeta Unu

Kızartmak için:

Ayçiçek Yağı

Bir karıştırma kabında kıymayı, sızma zeytinyağı ve tuz ile bir süre yoğurun.

Maydanoz dışındaki malzemeleri yoğurarak devam edin.

En son maydanoz ve fesleğen ekleyerek 1 dakika daha elle yoğurun.

Elinizle ceviz büyüklüğünde toplar hazırlayarak üstüne streç film ile buzdolabında dinlendirebilir veya hemen kızartabilirsiniz.

Bol ayçiçek yağında kızartıp, havlu peçete ile servis tabağında yağın alın.

Yanında patates kroket ve yeşilliklerle sıcak servis edin.

