



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BABAANNEMİN KÖFTESİ

1/2 kg kıyma
1 adet küçük kuru soğan
1 tutam karabiber
1 tutam tuz

Kuru soğan rendelenir. Bütün malzeme yoğrulur. Köfte harcına silindir şekli verilir, naylona sıkıca sarılır. Buzlukta donana kadar bekletilir. Daha sonra naylondan çıkarılır. Biftek kalınlığında bıçakla kesilir. Az yağlı teflon tavada kızartılır.

[ML® Alman Bifteği için tıklayın](#)



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 21.06.2024