



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BAHARATLI KÖFTE

<https://www.elele.com.tr>

500 g kıyma  
1 soğan  
2 dilim bayat ekmek içi  
5-6 dal maydanoz  
2 yemek kaşığı su  
1 tatlı kaşığı tatlı biber salçası  
Birer tutam karabiber, pul biber, kekik,  
kimyon, kişniş, yenibahar, tarçın  
Tuz  
Kızartmak için:  
Ayçiçek yağı  
Kremalı soğanlı sos için:  
3 soğan  
6 dal maydanoz  
3 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 tatlı kaşığı esmer şeker  
1 çay kaşığı kimyon  
1 çay kaşığı köri  
200 ml krema  
Tuz  
Karabiber

Kıymayı geniş bir kaba alın. İnce kıydığınız soğan, ıslatılıp sıkılmış ekmek içi, kıyılmış maydanoz, biber salçası, su, tuz ve tüm baharatları ekleyip iyice yoğurun. Harçtan mandalınadan biraz daha küçük parçalar koparın ve yuvarlak köfteler hazırlayın. Köfteleri Ayçiçek yağında kızartın. Kağıt havlu üzerine alıp fazla yağını çekirin.

