



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALKABAKLI KÖFTE

Yarım kg balkabağı
Yarım kg kıyma
1 adet ufak kuru soğan
1 tatlı kaşığı kuru reyhan
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı pul biber

Balkabağı ufak küp şeklinde doğranır. Kuru soğan rendelenir, üzerine kıyma ve baharatlar eklenir, yoğrulur. Tencereye 3 su bardağı su konur, kaynatılır. Önce balkabağı atılır, 5 dakika sonra ceviz büyüklüğünde şekillendirilmiş köfteler eklenir. Köfteler pişince sudan alınır, üzerine yakılmış tereyağı biber dökülür.