



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAYAN X KÖFTESİ

250 gr kuzu kıyma
250 gr tavuk kıyma
1 kahve fincanı galeta unu
1 küçük baş kuru soğan
1 diş sarımsak
1 çorba kaşığı tereyağı
1 adet acı sivri biber
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

Soğan ve sarımsak çok ince kıyılır. Tavaya tereyağı konur, orta ateşte eriyince soğan ve sarımsak atılır, ölene dek kavrulur. Buzluğa konur. Soğuyunca üzerine tavuk ve kuzu kıyma eklenir. İnce kıyılmış biber, karabiber, tuz katılır, 5 dakika yoğrulur. Elde edilen harçtan yarım mandalina kadar parçalar alınır, yuvarlanır ve bastırılır. Köfteler yağlı kağıt serilmiş fırın kabına dizilir. 190 derece fırında yarım saat pişirilir.