



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİFTLİK KÖFTESİ (24 AY)

Ebru Şallı

MALZEMESİ

1 su bardağı dondurulmuş iç bezelye
1/2 kg. köftelik kıyma
2 dilim bayat ekmek
2 adet yumurta
1 adet kuru soğan
1 ay bardağı kaşar rendesi
2 yemek kaşığı sıvıyağ
Tuz, karabiber, kimyon, kekik
2 yemek kaşığı susam

HAZIRLANIŞI:

Kıymayı ukur bir kaba alın. Rendelenmiş soğan, ufalanmış ekmek, bir yumurta, iki yemek kaşığı sıvıyağ, kimyon, tuz, karabiber, kekik ve kaşar rendesi ilave ederek iyice yoğurun. Bezelyeyi az haşlayıp süzün. Yoğurduğunuz kıymaya ilave edip bezelyeleri ezmeden karıştırın. Köfte hamuruna rulo şekli verip fırın kabına yerleştirin. Üzerine yumurta sarısı sürüp susam serpin. Bir ay bardağı sıcak su ilave edip fırına verin. Patates püresi veya kızartmasıyla servise sunun.