



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİPURA KÖFTESİ

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

2 adet çipura
1 adet soğan
1 adet yumurta
4-5 dilim tost ekmeği
Yarım demet dereotu
Yarım demet maydanoz
1 çay bardağı galeta unu
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
Süslemek için:
Kuşüzümü
Servis için:
Marul yaprakları

Çipuraları arzuya göre az su ile haşlayın ya da yapışmaz yüzeyli tavada önlü arkalı pişirin. Soğuduktan sonra derisini ve kılçıklarını temizleyin. Geniş bir kaptaki çipura, rendelenmiş soğan, yumurta, ufalanmış tost ekmeği, kıyılmış dereotu, maydanoz, tuz ve karabiberi yoğurun. Harçtan parçalar koparıp dilediğiniz şekli verin. Galeta ununa bulayıp, önceden ısıtılmış 180 derece fırında rengi dönene dek pişirin. Kuşüzümü ile süsleyip, marul yaprakları eşliğinde servis yapın.

