



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## CIZBIZ KÖFTE

750 gr. koyun kıyması (az yağlı)  
4 büyük dilim bayat ekmek içi  
1 büyük soğan (suyu)  
1 yumurta  
Yarım bağ maydanoz  
Yarım kahve fincanı zeytinyağı  
Tuz  
Karabiber

Bir kabin içerisinde önce kıymayı koyup daha sonra soğuk su ile ıslatılıp sıkılmış ekmek içlerini ilave edin. Sonra yumurtayı, tuzu, karabiberi, maydanozu, soğanı da ilave ederek yoğurun ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp yarım parmak kalınlığında yuvarlak yassı şeklinde köfteler yapın. Hazırladığınız köftelerin iki tarafını zeytinyağı ile yağladıktan sonra harlı, alevi olmayan odun kömürü ateşinde teli yağlayarak pişirin. Ayrıca pişen köftelerin yanına domates ve biber közleyerek sıcak olarak servis yapın.