



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## CIZBIZ KÖFTE

750 gram iki defa çekilmiş kıyma

1 dilim bayat ekmeđ

1 adet soğan

5 adet yumurta

2 kaşık zeytinyağı

Tuz

Karabiber

Bayat ekmeğler suda bir müddet bırakılır. Sonra güzelce sıkılır, hamur haline getirilir, kıymanın içine konur. Yumurtalar kırılır, tuz ve bir tatlı kaşığı karabiberden sonra rendelenmiş soğan ilave edilir. Hepsini beş-on dakika birbirine karıştırılıp iyice yoğurulur. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparılan bu kıymadan iki avuğ içinde bir parmak kalınlığında yuvarlak veya yassı köfteler yapılır. Alt ve üstlerine hafif zeytinyağı sürülür ve ızgarada ağır ağır pişirilir. Sođutmadan sofraya götürülür.