



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇOCUK SEVER KÖFTE

1 su bardağı galeta unu
1 adet yumurta
1 baş iri soğan
2 çorba kaşığı ketçap
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım kg kıyma
Sıvıyağ

Soğan rendelenir, ketçap, yumurta ve galeta unu bir araya getirilir. Hamur gibi olana kadar karıştırılır. Üzerine kıyma ve tuz ilave edilir. 3-4 dakika yoğrulur. Sonra elde edilen köfte harcından yumurta kadar parçalar alınır, yuvarlanır, 1 santim kalınlığında yassılaştırılır. Yanmaz tavaya az yağ konur, orta ate konur. Köfteler bırakılır, bir yüzü kızarıncaya diğer yüzleri çevrilir. Sıcak olarak servis yapılır.