



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÖVÜLMÜŞ PİŞİ KÖFTESİ

250 gr margarin
1 kg kıyma
1 su bardağı un
2 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Kıymayı tuz ile iyice yoğurun.

Karabiber ve unu ekleyerek yoğurmaya devam edin.

Kesme tahtanıza un serpin ve yoğurduğunuz köfteyi düz yüzeyli bir taş veya bardak altı yardımıyla dövün.

Kıyma dövdüğünüz malzemeye yapışmayacak duruma gelinceye kadar dövmeye devam edin.

Köfteden avuç içi büyüklüğünde parça alın ve avuç içi büyüklüğünde köfteyi un serptiğiniz kesme tahtasına koyun.

Köfteleri döverek büyütün ve bir tavada erittiğiniz margarin ile kızartın.

Yanına domates ve biber kızartarak sıcak olarak servis yapabilirsiniz.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 20.05.2015