



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ KÖFTE

1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı salça
1 yemek kaşığı kuru nane
2 lt su

Köfte için:

Yarım kg kıyma
1 su bardağı ince bulgur
1 yemek kaşığı un
1 adet yumurta
1 demet maydanoz, ince kıyılmış
1 adet soğan, rendelenmiş

Tuz

1 çay kaşığı kimyon, karabiber, yenibahar

1 kase koruk (veya yeşil erik de olur)

Köfte için ince bulguru yoğurma kabına alın. Kıymayı, unu, yumurtayı, rendelenmiş soğanı, ince kıyılmış maydanozu, tuzu ve baharatı ilave edin. Elinizle iyice yoğurun.

Kıyma harcından misket büyüklüğünde parçalar koparıp avucunuzda yuvarlayın.

Tencerede yağı kızdırın üzerine salçayı ve naneyi ilave edin. İyice kavurun. Üzerine köfteleri atın, birkaç dakika köfteleri kızartın.

Daha sonra üzerini geçecek kadar suyu ve korukları ekleyin.

Orta ateşte, 20 dakika pişirin.

