



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELCEZİRE KÖFTESİ (MISIR)

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

300 gram koyun kıyması,
300 gram sığır veya dana kıyması,
1 demet maydanoz,
1 tutam merzengûş otu,
1 tatlı kaşığı dövülmüş kişniş,
1 tutam kırmızı biber,
1 tutam karabiber,
orta irilikte 1 baş soğan,
1 yumurta,
yeteri kadar tuz,
2 çorba kaşığı zeytinyağı.

Yapımı:

Soğanı, kabuklarını çıkardıktan sonra rendelemeli. Maydanozu ayıklayıp yıkadıktan sonra ince ince doğramalı. Kıymaları büyük bir toprak tencereye koymalı. Bunu yadıktan sonra üstüne maydanozu, kırmızı ve karabiberleri, dövülmüş kişniş, merzengûş otunu serptikten sonra rendelenmiş soğanla yumurtayı katmalı ve yoğurarak karışımı birbirine iyice yedirmeli. Vakit vakit yoğurarak kıymayı üç saat kadar serin bir yerde dinlendirmeli.

Son bir defa daha yoğurduktan sonra (isteyenler kıyma makinesinden geçirebilirler) birer lokma olacak ufaklıkta köfteler yapmalı.

Kuvvetli, ama alevsiz bir odun kömürünün beş parmak üstüne ızgarayı oturtup iyice kızdırmalı. Sonra bir tüyle bu ızgarayı zeytinyağlamalı. Köfteleri de zeytinyağladuktan sonra ızgaraya dizmeli. Önce bir yanlarını, sonra öbür yanlarını nar gibi kızarttıktan sonra sıcak bir yerde tutulan servis tabağına yerleştirmeli. Köftelerin tamamı pişince servis tabağının çevresini doğranmış soğan, turp veya dilim dilim kesilmiş hıyar ve domatesle süsledikten sonra servis yapmalı.

Aynı malzemeye bir bardak zeytinyağı katmak suretiyle bu köftenin tavasını da yapmak mümkündür.

[ML® Felafil için tıklayın](#)