



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELTİ KÖFTE

- 1 kg yağlı kıyma
- 1 adet çiğ patates
- 1 adet kuru soğan
- 1 çay kaşığı karbonat
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2 çay kaşığı tuz

Patates ve soğan redelenir. Diğer malzemeler katılır 5 dakika kadar yoğrulur. Üstü kapatılır, bir gece buzdolabında dinlendirilir. Sonra parmak şeklinde köfteler yapılır. Yağlı kağıtlı fırın kabına dizilir. 190 derece fırında yarım saat pişirilir.