



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ FAKİR KÖFTESİ

1 adet bayat ekmek içi
250 gr kıyma
2 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı margarin
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz
Sıvıyağ

Ekmek içinin üzerine rende soğan ve tuz eklenir. Elle macun gibi olana kadar mincıklanır. Sonra kıyma, margarin ve karabiber ilave edilir. Yaklaşık 5 dakika yoğrulur. köfte harcından küçük ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlanır ve yassılaştırılır. Yanmaz tavaya az miktarda sıvıyağ konur. Isınınca köfteler yerleştirilir ve iki yüzü kızartılır.