



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EV KÖFTESİ

Bengü Doğruel

- 500 gr köftelik dana kıyma
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 3 diş sarımsak
- 2 ince dilim ekmek (ufalanmış, robottan geçirip kullanabilirsiniz)
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1,5 çay kaşığı kekik
- ½ çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kırmızı pul biber
- 1 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 tutam maydanoz (ince kıyılmış)

Kıyma, rendelenmiş kuru soğan, dövülmüş sarımsak, robottan geçirilmiş ekmek, baharatlar ve yumurtayı bir kaba alın. En az 5-10 dakika güzelce yoğurun, üstünü streç filmle örtüp buzdolabında yarım saat dinlendirin. Elinizle ceviz büyüklüğünde parçalar koparın ve köftelere oval şekil verin. Bir tavaya yağ koyun, ısınca köfteleri atın. Her iki tarafı kızarana kadar pişirin.

