



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EV KÖFTESİ

500 gr. dana kıyma
1 adet yumurta
1 adet soğan
2 diş sarımsak
Yarım çay bardağı galeta unu veya ekmek içi
1 tatlı kaşığı domates salçası
Yarım demet maydanoz
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
1 çay kaşığı pul biber
Yarım çay kaşığı karabiber
Yarım çay kaşığı kimyon
Yarım çay kaşığı köfte baharatı
Tuz

Derin bir kaba soğan rendeliyoruz. Üzerine yumurta, ince kıyılmış maydanoz, rendelenmiş sarımsak, baharatlar, tuz, ekmek içi veya galeta unu ekliyoruz. Yoğuruyoruz. Pürüzsüz bir hale gelince köftemizi yarım saat buzdolabında dinlendiriyoruz. Daha sonra ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elimizle şekil verip yapışmaz bir tavada kızartıyoruz ya da yağlı kağıt serilmiş bir fırın tepsisine dizip önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişiriyoruz.