



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EV KÖFTESİ

150 gr yarım yağlı kıyma
1 bag maydonoz
2 adet soğan
1 dis sarımsak
1 adet yumurta
1 yarım sert ekmek
3 adet biber
Tuz

Maydonozları, soğanları, biberleri ve sarımsakları doğrayıp SEM rondonuzun içine elinizle parçaladığınız ekmeklerle beraber atın ve rondoda en ufak hale gelinceye kadar parçalayın. Karışımı yarım yağlı kıyma ile karıştırın ardından yumurtayı kırıp bir kap içerisinde hepsini güzelce yogurun. Üzerine tuz ekleyip yogurmaya devam edin. Yogurdugunuz köfteyi yuvarlaklar haline getirip üzerine bastırın ve inceltin. Köftelerinizi önceden 5 dk 150 derecede ısıtılmış Aircook kabınızın içine yerleştirin her iki tarafını 12 dakika boyunca 200 derecede pisirin.

