



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FESLEĞENLİ VE ZENCEFİLLİ KÖFTE

Eyüp Sevinç

500 gr. köftelik kıyma
1 adet yumurta
2 dilim bayat ekmeğ
1 adet soğan
1 diş sarımsak
20 gr. taze fesleğen
1 tatlı kaşığı zencefil
1 çay kaşığı kimyon
½ çay bardağı sıvı yağ
Tuz
Karabiber

Bir kabın içine kıymayı, soğan rendesini, dövülmüş sarımsağı, ıslatılmış ve ufalanmış bayat ekmeği, zencefili, kıyılmış fesleğeni, kimyonu, tuzu ve biberi koyun, yoğurun. Avuç içerisinde yatay şekillendirin. Bir tavaya yağı koyun ve kızdırın. Kızdırdığınız yağda köfteleri kızartın. Hazırladığınız fesleğenli ve zencefilli köfteyi kızartılmış sebzeler eşliğinde servis edin.

