



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GARİP GURABA KÖFTESİ

1 adet bayat ekme  
250 gr kıyma  
1 baş büyük soğan  
1 adet yumurta  
2 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı kimyon  
1 çay kaşığı karabiber  
Yarım çay kaşığı karbonat

Ekmeğin dış kabuğu soyulur, kabaca dilimlenir. Üzerine rende soğan, yumurta ve tuz ilave edilir. Şeklini kaybedene kadar mıcıklanır. Üzerine kıyma, karabiber, karbonat ve kimyon ilave edilir. 5 dakika kadar yoğrulur. Köfte harcından yarım yumurta kadar parçalar alınır, yuvarlanır ve yassılaştırılır. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. 190 derece fırında yaklaşık yarım saat pişirilir.