



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GİZ KÖFTE

750 gr kıyma
1 baş soğan
1 çorba kaşığı mayonez
1 çorba kaşığı ketçap
2 dilim bayat ekmek
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz
Kızartma yağı
Üzeri için:
2 adet yumurta
1 paket patates cipsi

Soğan çok çok ince kıyılır. Bayat ekmekler sütte bekletilir ve sıkarak alınır. Kıyma, ketçap, mayonez, tuz ve karabiber de eklenir, bütünleşene kadar yoğrulur. Köfte harcından yumurta kadar parçalar alınır, yuvarlanır ve yassılaştırılır. Köfteler önce çırpılmış yumurtaya sonra ezilmiş patates cipsine bulanır. Yanmaz tavaya az yağ konur. Isınınca köfteler arkalı önlü kızartılır.
