



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİ ETLİ KÖFTE

500 gram hindietı kıyma
1 büyük kuru soğan
3 diş sarımsak
1 ay kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı fesleğen
3 kaşığ margarin
Tuz
Karabiber
1 kase yoğurt
1 tane yumurta

Hindi kıymayı ve iri rendelenmiş soğan ve ince kıyılmış sarımsak ile karıştırın, tuz ve karabiber ile baharatları ekleyin. Yumurtayı da karışıma ekleyin. Karışımı bir avuç alarak burger köftesi yapın, avuç içinde top şekline getirin, ve 2 cm kalınlığında bir burger yapmak için düzleştirin. Köfteleri ızgara pişirin yoğurt ile servis yapın.

