



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇLİ KÖFTE

- 1 kilo koyun kıyması (bir defa çekilmiş)
- 2 dilim ekmek
- 2 adet havuç
- 2 kaşık un
- 2 kaşık tereyağı
- 1 bardak süt
- 2 adet yumurta
- tuz
- karabiber

Ekmek ıslatılır iyice ezilir. Kıymayla karıştırılır, yumurta tuz ve karabiber konur. Hazırlanan bu kıyma yumurta büyüklüğünde parçalara ayrılır. Ayrı bir tencerede yağ eritilir, içine konan un pembeleşirken, süt ilave edilerek bir beyaz salça elde edilir. Havuçlar başları kibrit çöpü gibi ince ince kesilip salçaya katılır. Yumurta büyüklüğünd kesilen kıymaların parmakla içi açılır bu salçalar içlerine doldurulur. Deligi tekrar kapatılır, kızgın yağda kızartılır. Servis tabağıyla sofraya getirilir.

[ML® İçli Patates Köftesi için tıklayın](#)

