



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İLKBAHAR KÖFTESİ

İlkbaharın, etrafı zümrüdü yeşilliklerle örtüğü zaman, toprak mahsûllerinden taze yeşil soğan ve dereotu ve mümasili yetişmiş ve kaşkaval peyniri de çıkmış olur.

Bu kadar tazelik arasında, koyun eti alınmayıp, kuzu eti tercih edilir.

Saydığımız mahsus ve maddelerden, münasip miktar tedarik edilir.

Evvelâ, bir tabağa bolca taze soğanla bol dereotu ve kaşkaval peyniri ince doğranır. Kuzu eti de kıyma edilerek bu maddelerle karıştırılıp tekrar kıyılır.

Hâsıl olan hamurun ortasına, dört beş yumurta sarısı da kırılır.

Tuz, karabiber ve baharatı da ekilerek güzelce yoğurulup, macun haline getirilir. Tavada yağda nar gibi iki tarafı kızartılır. Yağı süzülerek, sıcak sıcak yenir.
