



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İRMİK KÖFTESİ

MALZEMELER

125 gr margarin

1/2 kg irmik

2 su bardağı su

yağ

tuz

iç malzemesi :

250 gr kıyma

1 adet soğan

kimyon

1 kahve fincanı dolmalık fıstık

tuz, karabiber

HAZIRLANIŞI

İrmiği bir kaba boşaltın, içine eritilmiş margarin, tuz ve bir su bardağı su katıp, kanştırın. Üzerini örtüp, dinlenmeye bırakın. Diğer yanda kıymayı, rendelediğiniz soğanla az yağda kavrun. İçine fıstık, tuz, ve baharatları koyup, karıştırın ve soğumaya bırakın. Dinlendirdiğiniz irmik hamurunu bir bardak su takviyesi ile tekrar yoğurun. Hamur haline getirdiğiniz irmikten küçük parçalar alıp avuç içinizde açın ve içine soğutulmuş kıymadan koyup köfte gibi hazırlayın. Tavada, kızgın yağda altı üstü pembeleşinceye dek kızartın. Sıcak veya soğuk servis yapabilirsiniz.

[ML® İrmikli Köfte için tıklayın](#)