



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİKLİ KÖFTE

200 gram kıyma
1 adet soğan
1 kaşık salça
1 paket irmik
125 gram Sana margarin
1 su bardağı su
1 tutam karabiber
1 tutam tuz
1 tutam maydanoz

Soğan pembeleşinceye kadar kavrulur, kıyma ilave edilir, suyunu çekinceye kadar pişirilir. Salça, karabiber, maydanoz ve tuz koyulur. İrmik, margarin, su ve tuz yoğrulur. Yarım saat buzdolabında bekletilir. Ceviz büyüklüğünde parçalar alınıp elle açılır, iç koyup kapatılır. Bol yağda kızartılır.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 06.07.2023