



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİKLİ KÖFTE

500 gr dana kıyma
1 kahve fincanı irmik
1 soğan
2 diş sarımsak
1 kahve fincanı yoğurt
Tuz
Karabiber
Kimyon
Kızartma için sıvıyağ

Soğanı rendeleyin, sarımsakları ezin. Kıyma, irmik, soğan, sarımsak ve yoğurdu derin bir kaba alın. Tuz ve baharatları ekleyip iyice yoğurun. Buzdolabında 15 dakika bekletin. Köfte harcından yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp avuç içinizde oval şekil verin. Sıvıyağı tavada kızdırıp köfteleri pişirin. Sıcak servis yapın.

[ML® İrmikli Köfte için tıklayın](#)
