



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

İRMİKLİ MİSKET KÖFTE

400 gr kıyma
1 ay bardağı irmik
2 orba kaşığı un
1 adet rendelenmiş soğan
10-15 dal kıyılmış maydanoz
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı tuz
Kızartma yağı

İrmik, soğan ve yoğurt iyice karıştırılır. Üzerine diğer malzemeler eklenir, özleşene kadar yoğrulur. Köfte harcı buzdolabında 1 saat kadar bekletilir. Daha sonra misket gibi köfteler yapılır. Tavadaki kızartılır.