



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İSVEÇ KÖFTESİ

500 g siğir kıyması  
1 küçük soğan  
1 yumurta  
50-75 gr kurutulmuş ekmek kırıntıları  
Kızarmak için bitkisel yağ  
Biber  
Tuz

Soğanı rendeleyin.

Yumurta, ekmek kırıntıları, soğan ve siğir kıymasını karıştırın. Tadına bakarak biber ve tuz atın.

30 adet ceviz büyüklüğünde köfteler yapın.

Köfteleri bitkisel yağda ve orta ısının üzerinde ateşte tava içinde kızartın. (Kızarma süresi takribi 10 dakikadır.)

[ML® Küba Köftesi için tıklayın](#)

