



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSVEÇ KÖFTESİ

Bileşenler:

500 g sığır kıyması

1 küçük soğan

1 yumurta

50-75 gr kurutulmuş ekmek kırıntıları

kızarmak için bitkisel yağ

Biber

tuz

1. Soğanı rendeleyin.

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

3. 30 adet ceviz büyüklüğünde köfteler yapın.

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

[ML® Küba Köftesi için tıklayın](#)