



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

IZGARA KÖFTE

1 kg dana kıyma
1 adet yumurta
2 adet soğan
4 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı kekik
Maydanoz
1,5 çorba kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
Yarım ekmek kızartılmış

Kıymanın içine rendelenmiş ve suyundan arındırılmış soğanı ekleyin.
Robotun içine sarımsak, maydanoz ve ekmeğin bir kısmını koyun
Yarım çay bardağı da su ekleyin.
Kıymanın üzerine bu karışımı aktarın.
Kalan ekmeği de az suyla robottan geçirin.
Kıymaya ekleyin.
Yukarıda saydığım tüm baharatları ve yumurtayı da ekleyin.
En son olarak da bu harcı iyice birbirine geçmesi için 15 dakika yoğurun.
Yoğurduğunuz bu kıymayı 15 dakika dinlendirin.
Dinlenen köfteden, istediğiniz büyüklükte parçalara koparın ve yuvarlayın.
2-3 saat da buzdolabında bekletin.
İster ızgara da ister tavada kızartarak servis edebilirsiniz.

