



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

IZGARA KÖFTE

Malzeme :

500 gr. orta yağlı koyun küreği kıyması,
1 baş soğan,
2 dilim bayat ekmek içi veya (1,5 kaşık galette tozu).
Arzu edilirse maydanoz,
tuz,
karabiber.

Yapılışı:

1- 2 defa çekilmiş kıymanın içine, 1 baş rendelenmiş soğan, ıslatılıp sıkılmış ekmek içi, tuz, karabiber ve maydanoz koyunuz.
2- İyice yoğurduktan sonra 2 ceviz büyüklüğünde parçalara ayırınız.
3- Islak avuç arasında oval şekli vererek 1 parmak kalınlığına getiriniz.
4- Yemek zamanına 10-15 dakika kala yağlıyarak ızgaraya yerleştiriniz.
5- Kömür ateşi, fırın veya elektrik ocaklarında kurutmadan pişiriniz.
6- Servis tabağına alarak yanma patates kızartması koyunuz.
7- Et çok yağlı olursa yumurta kırınız, (tutması için)

[ML© Milföylü Köfte için tıklayın](#)



Fotoğraf "nazgül" tarafından gönderildi. 29.03.2019