



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

IZGARA KÖFTE

1/2 kgr. kıyma
1 tatlı kaşığı tuz
1 orta boy soğan
1/2 çay kaşığı kimyon
1 dilim bayat ekmek
1/4 çay kaşığı karabiber

Kıymaya, ince kıyılmış soğan, ıslatılıp suyu sıkılmış ekmek içi, tuz, karabiber, kimyon ilave edip 10 dakika yoğurunuz. Ceviz büyüklüğünde parçalar alıp ıslak avuç arasında oval şekil veriniz. Izgarada veya odun ateşinde kurutmadan iki tarafını pişirip, sıcak ikram ediniz.

[ML® Nahna Küftesi için tıklayın](#)