



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

IZGARA KÖFTE

Malzemesi

750 gr. az yağlı iki defa çekilmiş koyun kıyması

1 soğan

2 ince dilim bayat ekmek içi

1 tatlı kaşığı tuz

1 kahve kaşığı karabiber

1 kahve kaşığı kırmızıbiber

1 fiske yenibahar

Köfteyi yoğuracağınız kaba önce soğanı rendeleyin. Daha sonra, kıymayı ıslatarak iyice sıkılmış ekmek içi, tuz, karabiber, kırmızı biber ve yenibahar koyarak iyice yoğurun.

Etleri hafifçe ıslatarak yumurta büyüklüğünde parçalar halinde yuvarlayın; oval, veya yuvarlak şekillerde yassılın.

Yağlanmış ve kızdırılmış ızgaraya dizin. Altüst çevirerek, kurutmadan pişirin.

[ML® Filistin Köftesi için tıklayın](#)
