



## IZGARA KÖFTE

500 gr Az Yağlı Kıyma  
1 Adet Sogan  
2 Dilim Bayat Ekmek İçi  
1 Adet Yumurta Sarısı  
1 Tutam Tuz  
1 Tutam Karabiber  
1 Tutam Kimyon  
6-7 Sap Maydanoz  
Kızartmak için Sivi Yağ

Sogani rendeleyip kıymaya ekleyelim. Bir süre suda bekletip ıslattığımız ekmeğin içini de ufalayarak kıymaya ilave edelim. İnce ince kıyılmış maydanozu ve diğer malzemeleri kattıktan sonra kıymayı iyice yoğuralım. Kıymayı, lezzetli olması ve daha iyi yapışması için sert bir zemine bir kaç kez vurun. Daha sonra ceviz büyüklüğünde parçalar kopartarak elinizle ince uzun bir şekil verin. Kızgın yağda atarak köfteleri pisirerek, sebzeye servis yap.

[ML® Cızbız Köfte için tıklayın](#)

