



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

IZGARA KÖFTE

Köfte için hazırlanmış ete; tuz, karabiber ve baharat dahi konup, iyice hamur gibi yoğurmalıdır. Soğan suyunu da ihmal etmeyip katmalıdır.

Sonra, parmak uzunluğunda köfteler tertip ederek yağlanmış ızgaraya, yanyana dizmelidir.

Orta ateşte ağır ağır ve rahat pişen köfteler, sahana alınınca üzerlerin, tahta kaşığın tersiyle halis tereyağından sürmeli ve kapağı kapamalıdır.

Bu suretle, biraz yumuşayan köftelerin yenmesi daha hoş ve lezzetli olmuş olur.

[ML® Hamsi Köftesi için tıklayın](#)[ML® Kiremitte Köfte için tıklayın](#)
