



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

IZGARA KÖFTE

Necip Usta

3 dilim bayat beyaz ekmek içi
1/2 tatlı kaşığı tuz
1 diş sarmısak
750 gram biraz dös karıştırılmış az yağlı koyun kıyması
1/2 kahve kaşığı karabiber
1/2 kahve kaşığı kimyon
1 iri soğanın rendelendikten sonra suyu
1 adet yumurta
1/2 kahve fincanı su
1/2 kahve kaşığı kırmızıbiber

- 1) Ekmekleri bol suda 10 dakika ıslatıp, sonra sıkıp bir tabağa çıkarınız.
- 2) Temiz bir kabın dibine tuzu koyup sarmısakla kabın dibini ovunuz. Sarmısağı atınız.
- 3) Sonra bütün malzemeyi ilâve edip iyice yoğurunuz. 20 eşit parçaya bölüp yumurta gibi yuvarlayınız. Parmaklarınızla üzerine bastırarak yassıltıp hafif yağlayınız. Izgarada 2'şer dakika altüst pişirip servis yapınız.

Not: Her etin kendine göre bir dinlenme süresi vardır. Izgara köfteyi ise ne kadar taze etten yaparsanız o kadar güzel olur. Izgara köfte, bıçak yemiş, yani ayıklanıp bekletilmiş etten güzel olmaz.
