



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

IZGARA KÖFTE

Malzeme:

Yanm kilo koyun kıyması

2 baş soğan

yanm demet maydanoz

4 dilim tutarında bayat ekmek içi

1 tatlı kaşığı tuz

1 kahve kaşığı karabiber

Yapılışı:

Genişçe bir kabin içine makineden iki defa geçirilmiş kıyma, rendenin ince tarafı ile rendelenmiş soğan, tuz, biber ve suda hafif ıslatılıp sıkılarak iyice ufalanmış bayat ekmek içi bir yumurta ve maydanoz konup el ile iyice yoğurulur. Yoğurma esnasında kıymanın çiğ kırmızı rengi kaybolmalıdır. Bu durumdaki yoğurulmuş kıymadan ceviz büyüklüğünde parçalar koparılıp bunlar avuç içinde yuvarlanıp yassıltılarak bir kenara dizilir. Bu esnada avuç içleri ıslatılırsa et yapışmaz. Tercihan kömür ateşi olmalıdır. Telleri yağlanmış olan ızgaraya dizilen köfteler, oldukça harlı fakat çıtlamayan ateşin yaklaşık dört parmak mesafesinde her iki tarafları da kızardıktan sonra tabağa alınır ve sıcak servis yapılır.

[ML® Zeytinli Köfte için tıklayın](#)
