



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

IZGARADA KİMYONLU KÖFTE

İstenilen miktar et, gayet ince olarak kıyıldıktan sonra; tuz, biberini, bir miktar ekmek içini ve birkaç yumurtasını ve yine, gayet ince kıyılmış sarımsak ve soğanlarını koyarak ve bol kimyonunu ekerek, hepsini iyice yoğurmalı ve hamur haline getirmelidir. Sonra, hamurdan, münasip büyüklükte alarak şişlere köfte gibi sarmalı ve ızgaraya dizip mutedil ateşte pişirmelidir.

Not: Sade veya üzerlerine soğan ve maydanoz koyarak yemeli veyahut münasip bir hardallı salça seçmelidir.

