



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İZMİR KÖFTESİ

Et iyice döğüldükten sonra soğan suyu, tuz , karabiber ve diğ er baharatlar, ekmek içi ve yumurta ile yoğrulur. Köfte şekil verilerek, yağda kızartılır. Üzerine domates konularak pişirilir. Sıcak servis yapılır.

  lezzetler.com tarif no:51837 • adı:İZMİR KÖFTESİ • gönderen:siyami • indirme tarihi:04.05.2024 - 12:12