



KARNABAHAR KÖFTESİ

- 1 adet karnabahar
- 1 adet yumurta
- Yarım ekmek içi (ufalanmış)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı köfte baharatı

Karnabaharı iyice yıkayın. Tencereye koyun ve 10 dakika haşlayın. Bir kaba yumurta, baharat, ekmek ve tuzu ekleyip iyice karıştırın ve haşlanmış karnabaharı ekleyip iyice yoğurun. Kızgın tavaya kaşık yardımıyla koyup kızartın.

