



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KASAP KÖFTESİ

200 gram kuzu bonfile  
300 gram dana kıyma  
1 adet soğan  
1 yumurta  
4 dilim ekmek içi  
5 dal maydanoz  
Tuz  
Karabiber, kekik ve kimyon  
2 tatlı kaşığı sarımsak tozu  
5 çorba kaşığı zeytinyağı

Bonfile etini keskin bir bıçakla satır kıyması gibi irice çekin. Üzerine kıymayı ekleyip karıştırın. Rendelenmiş soğan, galeta unu, yumurta ve sarımsağı içine ekleyip zeytinyağıyla güzelce yoğurun. Baharatları da ilave edip bu harcı bir gece dinlendirin. Daha sonra mutfak robotunda iyice ezin, sonra elinizle ince köfteler hazırlayarak ızgarada ya da yağsız tavada pişirin. İki değişik et kullanıldığı için farklı bir köfte oluyor, çok lezzetli bir köfte mutlaka denemelisiniz.