



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KASAP KÖFTESİ

500 gram köftelik kıyma
2 soğanın suyu
3 yemek kaşığı galeta unu
1 yumurta
1 yemek kaşığı zeytinyağı
2 diş sarımsak
1 çay kaşığı karbonat
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber
1 adet kuru defne yaprağı
Tuz

Kıymanızı rahat yoğurabileceğiniz genişçe bir kaba alın. Başka bir yerde soğanlarınızı rendeleyin ve sularını sıkın.

Soğan suyunu kıymanın üzerine ekleyin. Ardından yumurta, zeytinyağı, galeta unu, rendelenmiş sarımsak, karbonat, kimyon, karabiber ve tuzu ilave edin. Son olarak defne yaprağını da elinizde ufalayıp köfte harcınıza ekleyin ve yoğurmaya başlayın.

Köfte harcınızı 2 saat kadar buzdolabında dinlendirdikten sonra çıkarıp şekil verin.

Pişirme aşamasına geldiğinizde yapışmaz tavanızı iyice ısıtın. Köfteniz zaten yağlı olduğundan tavayı ayrıca yağlamaya gerek yoktur. Köftelerinizin iki tarafını da güzelce kızartın.

