



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAZ KÖFTESİ

Kaz göğsünü haşlayın. Haşlanan kaz etini parçalara bölüp blendera atın. Soğanı soyup onu da kaz etlerinin üzerine ekleyin ve birlikte parçalayın. Üzerine tuz, karabiber ve köfte baharatını ilave edip karıştırın. Karışımı köfte gibi yuvarlayıp yassılın. Tavada tereyağı ile her iki tarafını da pişirin.