



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEFTA

4-6 kişilik malzeme:

makarna ouarka veya Filo hamur

200 gr sığır kıyma

200 gr kuzu kıyma

1/2 soğan

tarçın tozu

toz kimyon

toz biber

taze nane yaprakları

2 yumurta

kişniş

maydanoz

zeytinyağı

tuz

yağ

Nane, maydanoz, kişniş ve soğanı ince doğrayın. Kıymalar ile tarçın, kimyon, kırmızı biberi ile karıştırın, el ile bütün malzemeyi iyice yoğurun, buzdolabında 1 saat bekleten. Kıymayı 15x20 santim ölçülerinde açın, üzerine nane, maydanoz, soğan, kişniş karışımını serin, kıymayı dikkatlice rulo yapın. 3 santim eninde dilimleyin. Dilimlenmiş rulo köfteleri yumurtaya batırarak kızgın zeytinyağı tavasında pişirin.

[ML® Felafil için tıklayın](#)