



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİFTA LİL ATFAAL

500 gr. kuzu kıyması
2 adet soğan ince doğranmış
1/2 yemek kaşığı toz tarçın
1/2 çay kaşığı karabiber
2 yemek kaşığı zeytinyağı
2.5 su bardağı sıcak su

Bir kapta eti, soğanları, tarçını ve karabiberi iyice karıştırın. Karışımın küçük köfte topları oluşturup kenara koyun. Geniş bir tavaya tuzu ve yağı koyun, üzerine sıcak suyu ilave edip karışımı kaynatın. Kaynayınca köfteleri ilave edip yaklaşık 25 dakika veya köfteler iyice pişene kadar pişirin.