



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİMYONLU KÖFTE

Tuğrul Şavkay

1 kg. yağlı koyun kıyması
200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)
1 adet ekmek içi (ıslatılıp, sıkılmış)
Tuz
Taze çekilmiş karabiber
1 çay kaşığı kimyon
100 gr. tereyağı (6,5 çorba kaşığı)

Kıymanın içine soğanı, ekmek içini, tuzu, biberi, kimyonu katın. Gerekliyorsa biraz da su ekleyip yoğurarak bir köfte harcı hazırlayın. Hazırladığınız bu harçtan kuşbaşıdan biraz daha iri parçalar koparıp iki avucunuzun arasında yuvarlayarak parmak biçiminde köfteler elde edin. Tereyağını tavada eritin. Yağ kızınca köfteleri tavaya yerleştirin. Her yanına eşitçe kızartıp, süzdürerek yağdan alın. Kızaran köfteleri bir servis tabağına aktararak üzerine kimyon serpip sıcak olarak servis yapın.