



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KİMYONLU KÖFTE

- 2 yemek kaşığı Luna margarin
- ½ kg kıyma
- 2 adet domates
- 1 adet kuru soğan
- 1 adet yumurta
- 1 dilim bayat ekmek
- Kimyon
- Tuz ve karabiber

Kıyma bir karıştırma kabının içerisinde ıslatılıp parçalanmış ekmek içi, ince kıyılmış soğan, tuz, biber ve kimyon ile birlikte iyice yoğrulur. Köftelere oval bir şekil verilir. Kapaklı bir tavaya Luna margarin konduktan sonra köfteler muntazam bir şekilde dizilir ve üstüne iri doğranmış domatesler konarak kapağı kağılı olarak hafif ateşte pişirilir. Domates ve limon dilimleri ile servis edilir.