



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KİMYONLU KÖFTE

Koyun etini kıyıp havanda dövünüz. İçine ıslatılmış ekmeğin içi, sarımsak, kimyon, tuz, biber, 1-2 yumurta, biraz soğan suyu koyunuz, iyice yoğurup hamur haline getiriniz. Kebap şişleri üzerine köfte gibi sarınız. Etsuyu sürerek ızgarada orta ateşte kızartınız. Pişince maşa ile sıkıştırınız, şişleri çekiniz, köfteleri tabağa diziniz. Soğan ve maydanozla yapılmış piyaza yarım limon sıkıp garnitür olarak yanına koyunuz. Piyazdan garnitür istemezseniz bir salçalığa Hardallı Ekşi Salça koyunuz. Köfte ile servis yapınız.
