



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KİMYONLU KÖFTE

1 soğan  
500 gr. kıyma  
1 yumurta  
1 dilim bayat ekmek  
60 gr. margarin  
Biraz tuz  
Karabiber  
Kimyon  
2 domates

Kıymayı tepsiye koyun. ıslatıldıktan sonra suyu sıkılıp ufalanan ekmeği, yumurtayı, ince kıyılmış soğanı, tuzu, biberi ve kimyonu katın. Hepsini iyice halloluncaya kadar yoğurun. Sonra hazırlanan bu etten yumurta büyüklüğünde parçalar koparın. ıslatılmış avuç arasında yuvarlayarak köftelere oval bir şekil verin. Kapaklı bir tavaya yağı koyun. Köfteleri muntazam bir şekilde dizin. Üstüne 1 santim kalınlığında kesilmiş domates dilimleri koyun. Tavanın kapağını kapatın. Çok hafif ateşte pişirin. Servis tabağına alın. Yeşil salata, domates ve limon dilimleri ile süsleyin.



Fotođraf "göl" tarafından gönderildi. 19.07.2021