



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KİMYONLU KÖFTE

700 gr kıyma
4 dilim ekmek içi (bayat)
1/2 demet maydonoz
2 çay kaşığı kimyon
3 adet soğan
100 gr tereyağı
1/2 çay kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı karabiber

Ekmek içlerini suyla ıslatıp elinizle sıkarak süzün ve ufalayın. Maydonozu temizleyip ufalayın. Soğanların kabuğunu rendeleyin. Kıymayı çukur bir kaba alıp ekmek içi, maydonoz, kimyon, tuz ve karabiberi ilave edip yoğurun. Köfte hamurundan eşit büyüklükte parçalar koparıp elinizde yuvarlayarak hafifçe yassılaştırın. Tereyağını tavada eritip köfteleri iki taraflı kızartın. Servis yapın.