



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIR KÖFTESİ

750 gr hafif yağlı koyun koyması
2 dilim ekmek içi
biraz tuz karabiber kimyon kekik
1 orta soğan
1 bardak zeytinyağı
2 yumurta

Ekmekleri suda ıslatıp sıkın ve bir tepsinin içine koyun. Yumurta, "tuz, biber, kimyon kekik ve rendelenmiş soğanın suyuyla 1 tatlı kaşığı zeytinyağı ve kıymayı ilâve edin. Hepsini birlikte iyice yoğurun. Sonra da bundan ceviz iriliğinde parçalar koparıp uzun parmak gibi köfteler halinde tepsiyeye dizin. Hepsini yuvarlayıp bitirince, tavadaki kızgın yağa atın ve nar gibi olana kadar çevire çevire kızartın. Kevgirle yağlarını süzerek tabağa alın ve sıcak sıcak servis yapın.