



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİŞNİŞLİ KÖFTE

<https://migros.com.tr>

400 gr. kuzu kıyması
1 yumurta
5 yemek kaşığı yulaf ezmesi
3 yemek kaşığı kıyılmış taze kişniş
2 yemek kaşığı zeytinyağı
2 diş sarımsak
2 çay kaşığı köri
Tuz
Karabiber
Kızartmak için sıvıyağ

Kıymayı, yumurtayı, yulaf ezmesini, kişnişin yarısını, tuz ve biberi bir kapta karıştırın. Bir tavada yağın yarısını ısıtın. Sarımsak, köri, kalan kişniş ısıyan yağa ekleyip orta ateşte yakmadan çevirin (ortalama 1 dakika). Tavanın içindekileri kıymanın olduğu kaba aktarıp hepsini iyice yoğurun. Küçük yuvarlak köfteler yapıp kalan yağ ile orta ateşte pişirin.

