



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KLASİK KÖFTE

600 gram kıyma
1 soğan
1 çay kaşığı kekik
Tuz
Karabiber
1 çay kaşığı karbonat
3 çorba kaşığı zeytinyağı
3 dilim bayat ekmek içi
2 diş sarımsak
3 çorba kaşığı süt

Kıymanın içine rendelenmiş soğanı, baharatları, sarımsakları, karbonatı sütü, zeytinyağını ve en son sütünü içinde bekletilip suyu sıkılmış ekmekleri ekleyin. İyice yoğurun. Bu harcı buzdolabında 15 dakika kadar dinlendirin. Daha sonra şekil verip ızgarada iki yüzünü de pişirip kızarmış patateslerle servis yapın. Bu köfteyi az yağlı tavada da pişirebilirsiniz. İçine maydanoz da ilave edebilirsiniz.