



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTE (MAKİNEDE)

<https://multicooker.com>

Kıyma 500 gr
Soğan 150 gr
Yumurta 50 gr (1 adet)
Un 30 gr
Kuru ekmek kırıntıları 20 gr
Bitkisel Yağ 30 ml
Maydanoz (yeşil) 10 gr
Sarımsak 3 gr
Kimyon 2 gr
Tuz
Baharatlar

Soğan ve sarımsağı rendeleyin. Maydanozu bıçakla doğrayın. Kıymaya yumurta, maydanoz, sarımsak, kuru ekmek, soğan, kimyon, tuz ve baharatları ekleyin ve homojen hale getirin. 80 gr'lık köfteler yapın. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine ayçiçek yağı dökün. Kapağı kapatmayın.

Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu KIZARTMA, pişirme süresini 22 dakika olarak ayarlayın ve Başlat tuşuna basın. Geri sayım başladıktan sonra çok fonksiyonlu pişiricinin içine köfteleri koyun. Kapağı kapatmayın. Çalışma modu bitmeden 10 dakika önce köfteleri çevirin. Program bitene kadar kapağı açık bir şekilde pişirin.

