



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTE

500 gram dana kıyma
4 dilim bayat ekmek içi
1 adet orta boy soğan
2 adet yumurta
7 dal ince kıyılmış maydanoz
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Köfte için önce, bayat ekmek içini suyla ıslatıp sıkın. 500 gram dana kıymayı derin bir kaba alıp, 1 adet orta boy soğanı rendeleyin. Üzerine ekmekleri, 2 adet yumurtayı, ince kıyılmış maydanozu, 1 çay kaşığı karabiber ve tuzu ekleyip iyice yoğurun. Harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp yuvarlak veya oval köfteler hazırlayın. Kızgın sıvı yağda kızartıp, patates eşliğinde servis yapın.

