



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTE

Yarım kilo kıyma (Kasaptan alırken köfte yapacağınızı söylemenizde fayda var.)

1 ince doğranmış soğan

Yine ince doğranmış maydanoz

1 yumurta

İsteğe bağlı karabiber, köfte baharı ya da kimyon (Hepsi de olabilir)

1 diş sarımsak (tercih edilirse)

Aldığı kadar ince çekilmiş ekmek içi

Yumurta, kıyma, soğan, maydanoz ve tercih ettiğiniz baharatları ekleyip yoğurmaya başlayın. Ekmek içini kıymada belli olmayacak oranda ekleyin. Yoğurmaya devam edin. Tüm malzemelerin karıştığına emin olduktan sonra kabınızın üzerini streç ile sararak dolapta tercihen yarım saat bekletin. Bekleyen köfte harcına elinizde yine damak tadınıza göre büyük ya da küçük şekiller verin. Şekil verdiğiniz köfteleri tavanın içine 1 parmağı geçmeyecek şekilde koyduğunu sıvı yağda kızartın. Köftenin her köşesinin eşit pişmiş olduğuna emin olun. Pişen köfteleri havlu peçete ile tabanını kapladığınız tabağa alın. Havlu peçete köftedeki fazla yağı emecektir.

Not: Eğer köfteleri daha sonra kızartacaksanız, buzdolabı poşeti ile kapladığınız plastik bir kapa yerleştirin. Bir kat köfte bir kat buzdolabı poşeti sererek bu işleme köfteler bitene kadar devam edin. Son olarak buzdolabınızın derin dondurucu kısmına koyun. Pişirmek istediğinizde buzunun çözülmesini beklemeden pişirebilirsiniz. Burada sadece kızartma tavasının üzerini kapatmayı unutmayın. Buzu çözülen köfte yağ ile temas ettiğinde sıçrama yapacaktır. Yine aynı şekilde pişen köfteleri havlu peçete ile tabanını kapladığınız tabağa alın. Havlu peçete köftedeki fazla yağı emecektir.

