



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTE

Yarım kilogram dana kıyma (döş etinden çift çekilmiş)
1 adet büyük kuru soğan
2 yemek kaşığı sıvıyağ
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
2 çay kaşığı kimyon
1 yemek kaşığı galeta unu ya da bayat ekmek içi
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Bir kabın içerisine kıymayı alarak, içerisine sıvı yağı koyun, rendelenmiş soğanın suyunu sıkarak içine ilave edin ve diğer malzemeleri de ekleyerek karıştırıp uzun süre yoğurun. Uzun süre yoğurmak kıvamının daha iyi olmasını sağlar. Biraz dolapta dinlendirin. Daha sonra köfteleri şekil vererek ısıtılmış ızgaraya koyun ve bir tarafı pişmeye yakın çevirin tekrar diğer tarafı da aynı şekilde çevirerek pişirin. Piştikten sonra yanında garnitürle servise hazırlayın.

