



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTE

400 gram orta yağlı kıyma
1 su bardağı çekilmiş bayat ekmek
2 adet soğan
3 diş sarımsak
1 yumurta
İnce kıyılmış maydanoz
1 adet kapya (kırmızı biber)
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı pul biber
1 çay kaşığı kabartma tozu
Tuz
Kızartmak için;
Sıvı yağ

İlk önce genişçe bir kaba kıymamızı alıyoruz üzerine yumurta, bayat ekmeğimizi alalım. Soğanı ve sarımsağı rendenin ince kısmıyla rendeleyip ve suyunu sıkıp kabımıza alalım kırmızı biberimizi ve maydanozumuzu doğrama tahtasında çok küçük olacak şekilde doğrayıp diğer malzemelerimizle birlikte kabımıza alalım. Baharat ve tuz oranını kendi damak tadınıza göre ayarlayabilirsiniz. Bütün malzemeleri yaklaşık 10 dk iyice özleşene kadar yoğuralım .Elimizi ıslatıp istediğimiz şekli verip tepsimize dizelim üzerini kapatıp buzdolabında en az 1 saat dinlendirip kızgın yağda kızartıp servis edelim.