



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTEMSİ

200 gr kıyma
1 adet ekmek
2 adet kuru soğan
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı kimyon
Yarım demet maydanoz
Kızartma yağı

Bayat ekmek içi kabaca parçalanır. Üzerine soğan rendelenir, yumurta kırılır ve bulamaç gibi olana kadar mincıklanır. Sonra kıyma, tuz, kimyon, kıyılmış maydanoz ve kıyma eklenir. Bütünleşene kadar yoğrulur. Elde edilen harçtan arzu edilen şekilde köfteler yapılır ve kızgın yağda kızartılır.