



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KOFTİ KÖFTE

250 gr kıyma
1 adet bayat ekmek içi
Yarım demet maydanoz
1 adet büyük soğan
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
Kızartma yağı

Ekmeğin içi çıkarılır, üzerine rendelenmiş soğan ve yumurta konur ve elle iyice mıncıklanır. Kıyma, kıyılmış maydanoz ve tuz katılır, 5 dakika kadar yoğrulur. Harçtan ceviz kadar parçalar alınır, köfte biçimi verilir. Tavaya yağ konur ve köftelerin iki yüzü kızartılır.