



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU KÖFTE

Salatalığı soyun ve uzunlamasına doğrayın. Çekirdeklerini çıkarın ve ince ince doğrayın. Üzerine biraz tuz ekin ve 30 dakika bir süzgeçte suyunu süzün. Doğranmış salatalıkları kağıt havlu ile kurulayın ve bir kap içinde sarımsak ve yoğurt ile karıştırın. Cacığı tuz ve biber ile tatlandırın. Bir kase içinde tam kuzu kıymasını soğan, maydanoz, nane, kimyon, tuz ve biber ile karıştırın. Yapışkan bir karışım elde edene kadar bütün malzemeleri karıştırın. Islak elle, et karışımını ceviz büyüklüğünde top haline getirin. Yağı fritözde 175 °C'ye ısıtın. Bir seferde 8-10 adet köfteyi 3-4 dakika kızartın. Biraz kağıt havlu üzerinde süzün. Kuzu köfteleri cacık ile servis yapın. Kuskus ve yeşil fasulye salatası ile çok lezzetlidir.

İPUCU: Cacık ile kuzu köftesi, kokteylde atıştırmak için de mükemmel bir seçimdir.