



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LAY'S İLE KAPLANMIŞ KÖFTE

MALZEMELER

500 gr az yağlı Kıyma
1 adet soğan
2 dilim bayat ekmeđ iđi
1 tutam tuz
1 tutam karabiber
1 tutam kimyon
6-7 dal maydanoz
1 paket lays
1 su bardađı un
2 adet yumurta
Kızartmak için sıvıyağ

HAZIRLANIŞI

Soğan rendelenip kıyma eklenir. Bir süre suda bekletilip ıslatılan ekmeğ iği de ufalanarak kıymaya ilave edilir. İnce ince kıyılan maydanoz ve diğer malzemeler eklendikten sonra kıyma iyice yoğrulur. Köftenin, lezzetli olması ve daha iyi yapışması için sert bir zemine bir kaç kez vurulur. Daha sonra ceviz büyüklüğünde parçalar kopartılarak elle ince uzun bir şekil verilir. Önce un, sonra çırpılmış yumurta ve son olarak toz haline getirilen layse bulanır. Kızgın yağa atılarak pişirilir.