



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU KÖFTE

<https://migros.com.tr>

400 gr. az yağlı dana kıyma
1 dilim ekmek içi
1 yumurta sarısı
Rendelenmiş kaşar
1 çorba kaşığı rendelenmiş limon kabuğu
Limon suyu
Köfteleri kaplamak için un
Köfteleri kızartmak için sıvıyağ
Tuz
Karabiber

Kıyma, ekmek içi, limon kabuğu, yumurta sarısı, tuz ve karabiberi geniş bir kaba alıp yoğurun, yuvarlak köfteler hazırlayın ve una bulayın. Köfteleri kızartmak için sıvıyağı kızdırın ve una bulanmış köfteleri kızartın. İsterseniz limon suyunu köftelerin üstüne gezdirin ve soğuk olarak servis edin.

