



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANGALDA KÖFTE

1 kilogram kıyma
1 kuru soğan
2-3 diş sarımsak
1,5 çay bardağı galeta unu
Yarım çay bardağı su
Kimyon
Kekik
Nane
Pul biber
Karabiber
Tuz

Kıymayı yoğurma kabına alın.
Üzerine kuru soğanı ve sarımsakları rendeleyin.
Baharatları miktarını damak zevkinize göre ayarlayıp malzemelere ilave edin.
Galeta unu ile suyu da ekleyip tüm malzemeler iyice özleşene kadar 10-15 dakika yoğurun.
Kıymadan ufak parçalar koparıp köfte şekli verin ve bir tabağa dizin. Aynı sürede pişmelerini sağlamak için köftelerin büyüklüklerinin aynı olmasına dikkat edin.
Köfte tabağını üzerini streç filmle örterek 1-2 saat buzdolabında dinlendirin.
Köftelerinizi mangalda pişirmeden önce tellere ikiye kesilmiş kuru soğan sürün.
Köftelerinizi ızgara domates ve biberle servis edebilirsiniz.

