



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYDANOZLU KÖFTE

Tuğrul Şavkay

1 kg. yağlı koyun kıyması
200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)
1 bağ maydanoz ince kıyılmış)
Tuz
Taze çekilmiş karabiber
100 gr. tereyağı (6,5 çorba kaşığı)

Kıymanın içine soğanı, maydanozu, tuzu, biberi, gerekiyorsa biraz da su katarak yoğurup köfte harcı hazırlayın. Hazırladığınız bu harçtan kuşbaşından biraz daha iri parçalar koparıp iki avucunuzun arasında yuvarlayarak parmak biçiminde köfteler elde edin. Tereyağını tavada eritin. Yağ kızınca köfteleri tavaya yerleştirin. Her yanını eşitçe kızartıp, süzdürerek yağdan alın. İçi ince kıyılmış maydanoz ile kaplanmış bir servis tabağına aktararak servis yapın.