



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIR KIRIKLI KÖFTE

1 su bardağı mısır kırığı
400 gr yağsız kıyma
1 adet iri kuru soğan
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
Kızartma yağı
Sos için:
6 adet iri domates
1 çorba kaşığı tereyağı

Mısır kırığı akşamdan ıslatılır, ertesi gün suyu süzülür. Üzerine ince kıyılmış soğan, tuz, kıyma ve baharatlar katılır, 5 dakika yoğrulur. Sonra ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlak şekil verilir. Az yağlı tavada iki yüzü kızartılır. Bu arada rendelenmiş domates, tereyağı ve tuz bir taşım pişirilir. Karışım servis tabağında bulunan köftelerin üzerine dökülür.