



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIRLI ROSTO KÖFTE

300 gr tavuk kıyma
300 gr dana kıyma
1 su bardağı konserve mısır
1 adet kuru soğan
2 dilim bayat ekmek içi
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kimyon
2 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
1 çorba kaşığı sıvıyağ

Ekmeklerin üzerine soğan rendelenir ve vıncıklanır. En son mısır olmak üzere diğer malzemeler katılır, 4-5 dakika yoğrulur. Köfte harcı buzdolabında 1 saat dinlendirilir. Sonra 1 karış boyunda silindir yapılır. Üzerine 1 çorba kaşığı kadar sıvıyağ sürülür. Yağlı kağıt serilmiş fırın kabına konur. 190 derece fırında 40 dakika kadar pişirilir.