



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİSKET KÖFTE

Malzemeler

500 gr. dana kıyma

1 adet yumurta

1/2 adet büyük soğan

1/2 ActiFry kaşığı zeytinyağı

1/4 ActiFry kaşığı karabiber

1/2 ActiFry kaşığı kimyon

2 ActiFry kaşığı galeta unu

1 ActiFry kaşığı kıyılmış maydanoz

1/2 ActiFry kaşığı tuz

Un (yeteri kadar)

Soğanı soyup rendeledikten sonra suyunu sıkın. Kıyma, yumurta, karabiber, kimyon, galeta unu, kıyılmış maydanoz ve tuz ile birlikte iyice yoğurun. Buzdolabında 30 dakika dinlenmeye bırakın.

Köfte harcından kestane büyüklüğünde toplar yuvarlayıp 10 dakika derin dondurucuda dinlendirin.

Köfteleri una bulayıp fazlasını silkeleyin.

Pişirme haznesine zeytinyağını koyup ActiFry'ı çalıştırın. 2 dakika sonra köfteleri ilave edip 10-12 dakika pişirin.
