



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MITİ MITİ KÖFTE

Milli Eğitim Bakanlığı
Aile ve Tüketici Hizmetleri
Ankara 2011

600 g dana kıyması
750 g koyun kıyması
4 adet orta boy kuru soğan
2 adet bayat ekmeğın içi
1 demet maydanoz
2 diş sarımsak
1 çay kaşığı kimyon
1,5 çay kaşığı karabiber
3 yumurta
2 tatlı kaşığı kadar tuz
1 çorba kaşığı un
Kızartmak için ½ litre ayçiçeğı yağı
Kekik

İki kez çekilmiş kıymalar bir yoğurma kabına konulur.
Bayat ekmeğın içleri ıslatılıp sıkılarak kıymaya ilave edilir.
Soğanlar rendelenir, sarımsaklar dövülür ve kıymaya ilave edilir.
Maydanozlar incecik kıyılarak kıymaya ilave edilir.
Yumurtalar kırılır.
Tuz, karabiber ve kimyon ilavesiyle bütün malzeme iyice özleşene kadar yoğrulur.
Köfte hamurundan fındık büyüklüğünde parçalar alınıp yuvarlanarak bir tepsiye konur.
Köftelerin üzerlerine un serpilir, tepsi ileri geri sallanarak köftelerin una bulanması sağlanır.
Tavaya yağ konulup kızdırılır.
Köfteler yağa atılır ve kevgirle karıştırılarak kızartılır.
Kızaran köfteler kevgirle yağdan çıkarılır, servis tabağına alınır.
Üzerine kekik serpilerek servis yapılır.