



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## MİTİTE KÖFTE

500 gr köftelik koyun kıyma  
1 diş sarımsak  
Yarım çay kaşığı kimyon  
Yarım çay kaşığı kırmızıbiber  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 dilim bayat ekmek içi  
2-3 çorba kaşığı soğuk su  
Kızartma için:  
2 kahve fincanı sıvıyağ

Köftelyi yoğuracağınız kaba tuz serpip bir diş sarımsakla ovarak kokulandırın. Ekmek içini ıslatıp sıkın. Kıyma, ekmek içi, baharatlar ve tuzu yoğurma kabına alıp iyice karıştırın. 2-3 çorba kaşığı kadar soğuk su ekleyip tekrar yoğurun. Ceviz büyüklüğünde köfteler yuvarlayıp kızgın yağda 2-3 dakika kızartın. Sıcak olarak servis yapın.

Not: Dilerseniz köfteleri fındık büyüklüğünde olacak şekilde daha minik hazırlayıp baharatlı domates sosu eşliğinde sunabilirsiniz.

---