



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİTİTE KÖFTE

600 g kıyma
3-4 diş dövülmüş sarımsak
1/2 çay kaşığı kimyon
Kırmızıbiber
Tuz
Taze çekilmiş karabiber
1 çay kaşığı- Hintceviz (rendelenmiş)
1 çay kaşığı toz hardal
4 dilim tost ekmeği (kabukları alınıp ıslatılıp sıkılarak çıkarılmış)
Kızartma yağı

Kıymayı bir yoğurma kabına koyup ortasını çukurlaştırın. Sarımsaklı çeşni ve bütün baharları koyup tost ekmeği ile beraber iyice yoğurun. Gerekirse iyice karıştırabilmek için az miktarda su katın. Kıymalı harçtan elinize bir parça alarak iri fındık büyüklüğünde top şeklinde köfteler hazırlayın. Kızartma yağını bir fritöz ya da kızartma tenceresinde kızdırın. Köfteleri kızgın yağda 2-3 dakika kızartarak ketçap eşliğinde servis yapın.