



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NANELİ KÖFTE

Eyüp Sevinç

400g. köftelik kıyma
2 yemek kaşığı kuru nane
2 yemek kaşığı galeta unu
1 küçük soğan
2 yemek kaşığı zeytinyağı
2 yemek kaşığı domates salçası
1 küçük yumurta
Tuz
Karabiber
Süslemek için:
Taze nane yaprakları

Soğanı rendeleyin, suyunu sıkın ve galeta unu, yumurta, kuru nane, tuz, karabiber ve kıymayla birlikte yoğurun. Yoğurduğunuz kıymayı minik toplar haline yuvarlayın. Tencereye zeytinyağını ekleyin, salçayı kavurup biraz su ekleyin. Su kaynayınca köfteleri ekleyin. Köftelerin üzerini kapatacak kadar biraz daha su ilave edin. 15-20 dakika bu şekilde pişirin. Ocaktan aldıktan sonra üzerini taze nane yaprakları ile süsleyerek servis edin.

