



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

NANELİ KÖFTE

Malzeme:

250 gr. köftelik kıyma
1 bardak et suyu
1 dilim ekmek içi
2 çorba kaşığı un
Süt (1 çay bardağı)
Tuz
Sıvı yağ
1 kaşık tereyağı
Nane (1 tatlı kaşığı)
Hindistancevizi (1 tatlı kaşığı)

Yapılışı:

Sos; 1 kaşık tereyağda unu biraz kavurun. Et suyunu azar azar dökün. Biraz süt ilâve edip, pişirin. Nane, hindistancevizi ve tuzu koyup kapatın. Ekmek ve kıyma ile köfteyi hazırlayın. Sıvı yağda kızartın. Sosu borcama döküp, köfteleri dizin. 15 dakika fırınlayın.
