



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NANELİ KÖFTE

- 1 kg kuzu kıyması (kürek kısmından çok ince çekilmiş)
- 60 gr (1 su bardağı) taze ekmeği içi
- 1 küçük soğan (çok ince doğranmış)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çorba kaşığı taze nane (ince kıyılmış) yada 1 tatlı kaşığı kuru nane

Büyük bir kasede kıyma, ekmeği içi, soğan, tuz, biber ve naneyi iyice karıştırınız.

ızgaranızı iyice kızdırınız. Ellerinizi hafifçe unlayıp hazırladığınız kıymalı karışımın yumurta büyüklüğünde 12-14 köfte yapınız.

Şişlere 3'er-4'er köfte sokup elinizle çok hafif bastırınız. Bütün köfteler şişlere dizilince, şişleri ızgaraya sokup 5-10 dakika, ara-sıra yavaşça döndürerek, nar gibi olana kadar kızartınız.

Köfteleri şişlerden çıkarıp, ısıtılmış bir servis tabağına koyarak servis ediniz.