



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ÖDEMiŞ KÖFTE

Anadolujet Magazin

1 kg yağsız kıyma
150 gr kıyılmış böbrek yağı
2 adet kuru soğan
2 çay kaşığı karbonat
1 yemek kaşığı kaymak
1 yumurta sarısı

Kıyma ve böbrek yağını yoğurduktan sonra kıyma makinesinde çekin. İki baş soğanı rendeleyip iki çay kaşığı karbonat, bir yemek kaşığı kaymak ve bir yumurta sarısını da kıymalı karışıma ekleyin. İyice karıştırıp yoğurduktan ve tekrar kıyma makinesinden geçirdikten sonra bu karışımı bir gün dinlendirin. Sonra bir tavada zeytinyağında kızartın. Çavdar ekmeğini kare kare kesip, kırmızı biberle zeytinyağına bulayıp tabağa yerleştirin. Kızarmış köfteleri dilimlenmiş çavdar ekmekleri üzerinde servis edebilirsiniz.

