



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OKLAVA KÖFTESİ

300 gr kıyma
1 adet kuru soğan
1 dilim bayat ekmek içi
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
Un
Kızartma yağı

Soğan rendelenir, un dışındaki malzemeler ilave edilir ve bütünleşene kadar yoğrulur. Sonra yumurta kadar parçalar alınır. Tezgaha un serpilir. Köfte harcı oklavayla çay tabağı kadar açılır. Derin, sıcak yağda kızartılır.