



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PESTİLLİ KÖFTE

1 yaprak kayısı pestilir
Yarım kg kıyma
1 adet kuru soğan
3 dilim bayat ekmek içi
1 tatlı kaşığı tuz
Kızartma yağı

Az miktarda ılık suya temiz yıkanmış pestil bastırılır. Yarım saat sonra pestil erimiş olmalıdır. Aynı suya ekmek dilimleri parçalanarak konur ve mıcıklandır. Kuru soğan rendelenir. Üzerine kıyma, pestilli ekmek ve tuz eklenir. Bütünleşene kadar yoğrulur. Buzdolabına konur, 1 saat dinlendirilir. Sonra yarım yumurta kadar parçalara alınır, şekillendirilir. Yanmaz tavada kızartılır.