



PİNOKYO KÖFTELER

<https://yemek.name>

½ kg yağsız kıyma
1 adet rendelenmiş soğan
3 - 4 diş sarımsak
¾ çay bardağı galeta unu
1 adet yumurta
5-6 dal maydanoz
2 yemek kaşığı sıvıyağ
İsteğe bağlı olarak kimyon, karabiber, toz kırmızı biber
Tuz
Süslemek için:
1 adet yeşil biber
1 adet domates
Biraz patates püresi

Kıymayı, rendelenmiş soğanı, dövülmüş sarımsakları, ince doğranmış maydanozu, yumurtayı, galeta ununu, sıvı yağı ve baharatları karıştırarak iyice yoğurun.
Hamburger köftesi büyüklüğünde köfteler haline getirin.
Hazırladığınız köfteleri isterseniz sıvı yağda, isterseniz fırında çok az yağladığınız tepside pişirin.
Köfteler pişince servis tabağına alın.
Pinokyoların gözlerini ve burunlarını yeşil biberle, ağızlarını domatesle, saçlarını ise patates püresi ile yapın.

