



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PIRASA KÖFTESİ

<https://yemek.name>

400 gram pırasa  
100 gram kıyma  
3 dilim bayat ekmek  
Karabiber  
Yenibahar  
Tuz  
Kızartmak için:  
1 adet yumurta  
1 su bardağı un  
Sıvıyağ

Pırasalar ince ince doğranıp, tuzlu suda yumuşayana kadar haşlanır.  
Bayat ekmekler mutfak robotundan geçirilip un haline getirilir.  
Pişen pırasaların suyu iyice sıkılarak yoğurma kabına alınır.  
Ekmek, kıyma ve baharatlar eklenip iyice yoğurulup, şekil verilir.  
Bir kaptan yumurta çırpılır.  
Köfteler önce yumurtaya sonra una bulandıktan sonra kızgın yağda 7 dakika pişirilir.

