



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PIRASA KÖFTESİ

1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
250 Gram kıyma
2 Adet yumurta
2 çağ kaşığı karabiber
2 Kg pırasa

Pırasa çok ince doğranır ve çok iyi pişene dek haşlanır. Haşlandıktan sonra iyice sıkılır sulu kalmamasına dikkat edilir. İçine yumurta, kıyma, tuz, karabiber eklenir. İyice karıştırılır. Sonra elinizle ızgara köfte şekli verilir. Köftelerin tümü hazırlanınca diğer yerde 2 yumurta çırpılır. Köfteler tek tek önce yumurtaya sonra una bulanarak mısır özü yağında kızartılır sıcak servis yapılır.
