



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI KÖFTE

- 300 gram kıyma
- 1 adet pırasa
- 2 dilim bayat ekmek
- 1 diş sarımsak
- 1 ay kaşığı tuz
- 1 ay kaşığı karabiber
- 1 ay kaşığı kimyon

Pırasaları güzelce yıkadıktan sonra ince ince kıyın. Ekmekleri blenderde ufalayın. Pırasayı, ufalanmış ekmekleri, kıymayı ve baharatları bir kaba alarak yoğurun ve 12 parçaya bölerek şekil verin. Bir tavaya 2 yemek kaşığı sıvı yağ ekleyip kızdırın. Köfteleri tavaya yerleştirerek her iki tarafını da 5-10 dakika orta ateşte kızartın.

