



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PIŞİ KÖFTE (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 kg Kıyma
1 Su Bardağı Un
1 Çay Kaşığı Karabiber
1 Çay Kaşığı Toz Kekik
Sıvı Yağ
Tuz

Kıyma, un, karabiber, tuz ve kekik geniş bir kap içerisinde yoğrularak özleştirilir. Küçük bezelere ayrılarak, her iki tarafı unlanır. Et tahtası üzerinde dövülerek yuvarlak pişi şeklinde açılır. Köfteler, kızgın yağda her iki tarafı da kızartılarak pişirilir ve sıcak olarak servis yapılır.

