



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RUS KÖFTESİ

2 dilim bayat ekmek
3 yemek kaşığı süt
500 gram kuzu kıyma
50 gram pancar turşusu
1 adet yumurta
1 adet kızartılmış soğan
1 çay kaşığı tuz, karabiber
2 yemek kaşığı margarin
2 yemek kaşığı un

Bayat ekmek dilimlerinin kabuklarını ayırıp ufalayan. Ekmek, kıyma, süt, yumurta ve tuzu bir kapta karıştırın. Tüm malzeme özleşene kadar yoğurun. Harcı 8 eşit parçaya ayırıp oval şekilli köfteler hazırlayın. Margarini tavaya alıp ısıtın. Köfteleri una bulayıp yağda kızartın. Pancar turşunu dilimleyin. Soğanı kibrit çöpü inceliğinde kesip yağda çıtırlaşana kadar kızartın. Köfteleri servis tabağına alıp pancar turşusu, jülyen doğranmış kırmızıbiber ve kızartılmış soğanla servis yapın.