



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SALON KÖFTE

Yarım kg kıyma
1 dilim bayat ekmek içi
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karbonat

Ekmek ıslatılır sıkılarak alınır. Kıyma, tuz, karabiber, karbonat ve kimyon eklenir. 4-5 dakika yoğrulur. Zaman varsa buzdolabında 1 gece bekletilirse iyi olur. Zaman yoksa köfteden yarım limon kadar parçalar alınır, yuvarlanır, yassılaştırılır. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. 190 derece fırında 25 dakika pişirilir.
