



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAK KÖFTESİ

2 baş sarımsak
2 su bardağı un
1 adet yumurta
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı karbonat
2 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
1 kahve fincanı zeytinyağı

Sarımsaklar soyulur, tuzla iyice dövülür. Üzerine yumurta kırılır, un, karbonat, karabiber ve tuz ilave edilir. Yapışkan bir hamur olana kadar yoğrulur. Sonra parmak uçları yağlanır, köfte harcından kayısı kadar parçalar alınır, yuvarlanır. Yağlanmış fırın tepsisine dizilir. Önceden ısıtılmış 210 derece fırında 25 dakika pişirilir.