



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARIMSAKLI KÖFTE

Malzemesi:

750 gram koyun kıyması,
3 küçük dilim bayat ekmek,
1 büyük soğan,
6 diş sarımsak,
2 yumurta,
1/2 kahve fincanı zeytinyağı,
tuz

Hazırlanışı:

İki defa et makinesinden geçirilmiş yağsız koyun kıymasına, ıslatılmış ve sıkılmış bayat ekmek içlerini ilâve ederek yoğurun. Bunlara 2 yumurta, 1 kahve kaşığı karabiber, 2 tatlı kaşığı tuz, 1 büyük soğanın suyunu ve dövülmüş 6 diş sarımsağı ilâve ederek tekrar beş dakika yoğurun. Sonra bu kıymadan ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak bunları ıslatılmış iki avuç içinde yuvarlayarak, yarım parmak inceliğinde yuvarlak ve yassı köfteler meydana getirin. Sonra bu yassı köftelerin her iki taraflarını zeytinyağlayın. Harlı, odun kömürü ateşinin 3 parmak yüksekliğindeki tel ızgaraya yerleştirin. Köftelerin bir tarafları kızardıktan sonra diğer taraflarını çevirmek suretiyle bunları 4-6 dakika arasında pişirin ve ılıkça bir tabağa alarak servis yapın.