



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİMİT KÖFTESİ

500 gr. kıyma
250 gr. kısırlık ince bulgur
1-2 adet soğan
1 tatlı kaşığı kekik
10 dal maydanoz
1 su bardağı su
Tuz, karabiber

Önce soğanı rendeleyelim, kıyma, kekik, maydanoz, tuz ve karabiber ilave edip karıştıralım. Daha sonra bulguru ilave edip 1 su bardağı suyu ara ara serpererek 10-15 dakika kadar yoğuralım. Köfte harcından yuvarlak yassı köfteler hazırlayıp ızgarada pişirdim. Daha sonra sıcak olarak servis yapalım.