



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUSAMLI PAZI KÖFTESİ

- 1 demet pazının yaprakları
- 1 adet büyük boy soğan
- 1 dilim bayat ekmek içi
- 2 adet orta boy patates
- 1'er çay kaşığı karabiber, kekik, nane ve kimyon
- 1 diş sarımsak
- 1 adet yumurta
- 2 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 çay bardağı susam

Patatesleri haşlayıp ezin. İnce kıyılmış soğanı, sıvı yağda rengi dönene kadar kavurun. İnce kıyılmış pazıları üzerine ekleyin. Pazılar öldükten sonra ocaktan alın. Soğuduktan sonra ezilmiş patates ve suda bekletip süzdüğünüz ekmekle karıştırın. Susam hariç diğer malzemeleri de ekleyip yoğurun. İstedığınız şekilde köfteler hazırlayın, susama bulayıp kızartın.