



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARÇINLI KÖFTE

750 gram az yağlı kıyma
1 çay kaşığı tarçın
2 dilim bayat ekme içi
2 adet orta boy soğan
2 adet küçük boy yumurta
1 çay kaşığı karabiber
Yarım demet maydanoz
1 su bardağı sıvıyağ
Yeteri kadar tuz

Kıymayı derin bir kaba alın. Tarçın, soğuk su ile ıslatılıp suyu sıkılmış ekme, rendelenmiş soğan, yumurta, karabiber, kıyılmış maydanoz ve tuz ekleyip 10 dakika yoğurun. Harçtan ceviz iriliğinde parçalar koparıp, ara sıra ıslattığınız avucunuzun içinde yuvarlayın. Kızgın sıvıyağda 7-8 dakika kızartıp servis yapın.

