



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTE

1 soğan
Yarım demet maydanoz
500 gram dana kıyma
1 yumurta
1 çay kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber
1.5 yemek kaşığı galeta unu
Tuz

Köfte harcını hazırlamak için, soğanları rendeleyin ve maydanozları ince ince kıyın. İsterseniz, bir diş sarımsak da ekleyebilirsiniz.

Soğan, maydanoz, kıyma, yumurta, zeytinyağı ve tuzu bir kaba alıp iyice yoğurun. Bu sırada istediğiniz baharatları da ekleyerek yoğurmaya devam edin.

Hazırladığınız harçın üzerini streç filmle kapatarak yarım saat buzdolabında dinlendirin.

Ardından harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın. 1 cm olacak şekilde üzerine bastırarak yassılaştırın.

Tüm harcı aynı şekilde hazırladıktan sonra ızgara veya az yağ eklenmiş tavada pişirin. Pişen köfteleri kap içine alarak sıcak bir şekilde servis edin.

