



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVADA MÜCVER KÖFTE

Yarım kilo köftelik yağsız eti mükerrer çektilerek kıyma yapmalı. Bu miktar için 200 gram kadar pirinç ayıklayıp yıkamalı (pirinç yerine francala içi de olur). Üç baş soğanı da ince çekmelidir. Maydanoz veya dereotunu da ince doğramalı, hepsini bir tencereye koyup hamur haline getirmek için üç dört yumurtayı da içine kırmalı ve iyice yoğurmalıdır. Bu esnada tuz, biberini ve baharat dahi arzu ediliyorsa, hamura katmalıdır. Mücverinizi istenilen şekil ve biçimde yapınız.

Harlı ocaktaki tavada kızdırılmakta olan yağa yavaşça ve etrafa sıçratmadan, birer birer köfteleri yerleştiriniz.

Yahut, daha emin olarak tavayı ocaktan bir an indirip köftelerinizi rahatça yerleştiriniz.

İki tarafı kızaran köfteleri, tabağa alınız. Ceviz kadar halis tereyağını kaşığı tersiyle köftelere sürünüz. Ve kapağını kapayıp kokusu geçmeden, sofraya sununuz.

Not: Tereyağı olmasa da olur. Burada, tereyağının rolü kokusundan ibarettir.