TEKİRDAĞ KÖFTESİ

1/2 kg köftelik kıyma
1 adet yumurta
2-3 dilim bayat ekmek içi
1 adet soğan
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı nane
1 çay kaşığı kimyon

Soğanın kabuğunu soyup rendeleyin.Kıyma ufalanmış ekmek içi yumurta baharat ve tuzu ekleyip malzemeler özleşene kadar yoğurun.Yuvarlak yassı köfteler hazırlayıp kızgın yağda kızartın.Servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:72684 • adı:Tekirdağ Köftesi • gönderen:Saliha Uslu • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:10