



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ KÖFTE

1 kilo köftelik kıyma
1 adet limon
2 adet yumurta
1 adet maydanoz
1 adet soğan
1 çorba kaşığı sadeyağ
2 çorba kaşığı un
Yeteri kadar tuz

Köfte hazırlanır. İrice fındık kadar yuvarlanır, hir tepsiye dizilir. Pişireceğimiz kap içinde bir kaşık yağ ince kıyılmış soğan öldürülür. Altı bardak su ilâve edilir. Su kaynadıktan sonra köfteler konup pişirilir. İki yumurta sarısı, iki kaşık un, bir limon, yarım bardak soğuk su, yumurta vurma teliyle iyice çırpılır. Buna pişmiş köftenin kaynar suyu katılarak un kokusu çıkıncaya kadar pişirilir ve köftenin üzerine süzgeçten süzülür. Yeneceği zaman üzerine kızartma et yağı, ya da kırmızıbiberli yağ gezdirilir.

[ML® Etlı Köfte için tıklayın](#)