



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TOP KÖFTE

Gerekli malzeme:

500 gr. az yağlı kıyma,
2 dilim bayat ekmek,
1 büyük soğan,
2 tane yumurta,
karabiber,
tuz,
ayçiçek yağı.

Hazırlanışı:

İki dilim ekmeği ıslatın. Kabuklarını çıkartıp, avucunuzun içinde suyunu iyice sıkın. Soğanı soyun, rendenin ince tarafıyla rendeleyin.

Derin bir kabin içine kıymayı, soğanları, ekmekleri, iki yumurtayı, tuz, karabiberi koyup, on dakika kadar yoğurun. Yoğurmuş olduğunuz kıymadan ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak, iki elinizin arasında yuvarlayın. Yaptığınız topları birbirine değmeyecek şekilde bir tepsiye ya da yağlı bir kâğıdın üzerine dizin.

Tavada, bir su bardağı kadar çiçekyağını kızdırdıktan sonra köfteleri teker teker kızgın yağa koyun. Tavayı ileri geri oynatarak, köftelerin hem her tarafının kızarmasını, hem de yuvarlaklığının bozulmamasını sağlayın. Sıcakken servis yapın.

[ML® Altıntop için tıklayın](#)