



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TOP KÖFTE

500 gr. kıyma
2 adet yumurta
2 dilim kuru ekmek içi
50 gr. kaşar peyniri rendesi
2 diş sarımsak
1 demet maydanoz
Yarım bardak süt
Bir limon
1 çorba kaşığı salça
Yeterince tuz, köfte baharı karabiber, galeta unu ve zeytinyağı

YAPILIŞI:

Bir kap içinde, kıymayı, yumurtayı, ekmek içini, sütü, ince kıyılmış maydanozu, dövülmüş sarımsağı, kaşar peyniri rendesini, limon kabuğu rendesini, tuzu, karabiberi, köfte baharını, 1 kaşık zeytinyağını, iyice yoğurarak karıştırın. 4 cm. çapında küçük top şeklinde köfteler yapın. Bu köfteleri düz bir tepsiye dizin. Üstünü bir bezle örtüp buzdolabına koyun. Bir saat kadar buzdolabında kalsın. Tavada sıvıyağı ısıtıp, köfteleri bu yağ içinde kızartın. 6-8 dakika kadar sürecektir kızartma işi. Kızaran köftelerin yağını bir kağıda emdirin. Soğanlı bir domates salçasını hazırlayın. Köfteleri servis yaparken, isteyenler bu sıcak domates salçası ile beraber ikram edin.

Not: Salçayı soğansız yaparsanız içine biraz sirke koyun. Bu köfte, pilav ve makarna ile de çok güzel ikram edilebilir.