



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TOP KÖFTE

Köftesi için:

400 gram kıyma

1 soğan

Kimyon, karabiber, tuz, kekik

1 çay bardağı galeta unu

1 çorba kaşığı zeytinyağı

1 yumurta

Kremalı patates için:

3 adet patates

1.5 çay bardağı çiğ krema

1 çay bardağı süt

Tuz

Karabiber

Öncelikle kıymayı bir kabın içine alın. Üzerine rendelenmiş soğanı, yumurtayı, galeta ununu, zeytinyağını ve baharatları ekleyip iyice yoğurun. Küçük köfteler yapın. Kızdırılmış bol yağın içinde kızartın. İstenirse yanına çok yakışan bir fırında patates yapılabilir. Bunun için patatesleri ince dilimler halinde dilimleyin. Üzerine sütü, çiğ kremayı dökün ve her tarafına iyice yedirin. 200 derecedeki fırında pişmeye bırakın. Her tarafı iyice kızarıncaya kadar fırından alıp yanına kızarttığınız köfteleri dizip servis yapın.