



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TOP ŞİŞ KÖFTE

1 adet bütün dolmalık kırmızı biber (Tazesi yoksa turşusu)
300 gr. dana kıyma
1 baş soğan
1 adet yumurta
2-3 dilim bayat ekmeğ
1 çay bardağı süt
2-3 diş sarımsak
1 adet limon
3 çorba kaşığı galeta unu
1/2 demet maydanoz
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı tereyağı
Yeterince tuz, biber, kekik biberiye otu

YAPILIŞI:

Kırmızı biber tazeyse haşlayıp kabuğunu alın. Küçük küçük tavla zarı büyüklüğünde doğrayın. Turşu kullanacaksanız, aynı şekilde küçük doğrayın. Soğanı soyup, irice rendeleyiniz. Sarmısağı soyup çentiniz. Her ikisini kıymaya karıştırınız. Sütte yumuşatıp, ufaladığınız bayat ekmeği ilave ediniz. Bir yumurtayı içine kırıp, tuzunu biberini ekiniz. İnce kıyılmış maydanozu ekleyip, iyice yoğurunuz. Köfte hamurundan bir kaşık alıp avunuzda top köfte yapınız. Top köfteleri 15-20 santim boyundaki tahta şişlere geçiriniz. Bir tavada zeytinyağını ve tereyağını birlikte eritiniz. Köfteleri galeta ununa bulayarak bu kızgın yağda bir iki dakika kızartınız. Fırını 200 derece ısıya getirip, kızarttığınız şiş top köfteleri bir tepside 15 dakika fırınlayınız. Sıcak ikram ediniz.

[ML® Altıntop için tıklayın](#)