



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TORİK KÖFTESİ

Torik dilimlerini haşlayıp soğutunuz. Beyaz etlerini ayırıp havanda dövdükten sonra galeta tozu ya da ıslanmış ekmek içi, rendelenmiş soğan koyup, iyice ezerek, kâseye alıp içine 3 - 4 yumurta kırınız. İnce kıyılmış dereotu ve maydanoz ilâve ederek, tuz ve baharat ekip tekrar iyice yoğurunuz. Sonra istediğiniz boyda köfteler yapıp kızgın tereyağında kızartınız, süzünüz. Yemek tabağına alıp etrafına maydanoz koyunuz.

---

© lezzetler.com tarif no:53529 • adı:TORİK KÖFTESİ • gönderen:Cacıklı Beldesi • indirme tarihi:30.03.2025 - 12:17