



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TORUN KÖFTESİ

Yarım kg kıyma
1 adet soğan
1 dilim bayat ekmek içi
1 tatlı kaşığı tuz
Kızartma yağı

Soğan rendelenir, ekmek içiyle karıştırılır. Sonra kıyma ve tuz ilave edilir. 3-4 dakika kadar yoğrulur. Sonra streç filme 4 santim çapında silindir olacak şekilde sarılır. Buzluğa konur. Yaklaşık 1 saat bekletilir. Yarım donmuş olarak buzlukta alınır. Streç film açılır, bıçakla 1 santim kalınlığında dilimlenir. Tavaya az miktarda yağ konur, köfteler atılır ve iki yüzü kızartılır.