



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TOSTİK KÖFTE

Yarım kg yağlı kıyma
2 diş sarımsak
1 adet soğan
1 adet yumurta
4 dilim tost ekmeđi
1 tatlı kaşığı salça
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı tuz

Tost ekmekleri kenarlı olarak kupkuru olacak şekilde kurutulur. Köfte yapılacağı zaman rondodan geçirilerek toz haline getirilir. Yoğurma kabına aktarılır. Üzerine rendelenmiş, soğan ve sarımsak eklenir. Yumurta kırılır, salça, tuz ve kimyon eklenir. Ekmek tozu yumuşayana kadar karıştırılır. Üzerine kıyma ilave edilir. 5 dakika kadar yoğrulur. Köfte harcında küçük ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlanır sonra yassılaştırılır. Köfteler yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. 190 derece fırında 25 dakika kadar pişirilir.