



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TÜKÜRÜK KÖFTESİ

600 g koyun, sığır karışık kıyma
1 dilim ekmeğ
2 yumurta
1 soğan
keklikotu
zeytinyağı
tuz
karabiber (veya kırmızı biber)

1 dilim ekmeği suda ıslatıp iyice suyunu sıkın, bir kaba aktarın. Üzerine çok ince kıyılmış soğan, yumurtalar ve baharatları ekleyip biraz yoğurun, en son kıymayı katarak en az 10 dakika beraber yoğurun. Hamurdan ceviz kadar parçalar alarak ince uzun biçimde köfteler yapın, bu köfteleri buzdolabında 6 saat dinlendirin. Kızgın mangalda ya da yağsız tavada, her yanını 5'er dakika pişirin.

[ML© Felafil için tıklayın](#)



Fotoğraf "telsiz" tarafından gönderildi. 16.09.2020