



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ KÖFTE

400 gr dana döş kıyma
1 adet soğan rendesi
1 yemek kaşığı galeta unu
1 adet yumurta
Tuz
Kimyon
Karabiber
Maydanoz
Sos için:
1 su bardağı vişne

Köfte malzemelerini karıştırın ve buzdolabında 25 - 30 dakika dinlendirin. Köfte harcını misket köfte yapın ve az yağda kızartın. Vişneleri rondodan geçirin ve köftelerin üstüne dökün ve 15 dakika fırında pişirin. Yemeğiniz servis için hazır.

