



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YASSI KÖFTE

250 gr Banvit Kırmızı Dana Kıyma (yağsız)

500 gr bulgur (köftelik)

Tuz, tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

2 adet yumurta sarısı (hafif çırpılmış)

❓ Bulgur, kıyma, tuz ve karabiberi iyice yoğurun. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yassı köfteler hazırlayın. Köfteleri yumurtaya bulayın ve kızgın yağda kızartıp delikli kepçe ile kağıt havlu üzerine alarak fazla yağlarını süzün.

❓ Sıcak servis yapın.

