



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOLCULUK KÖFTESİ

750 gr koyun kıyması (az yağlı)
2 yumurta
1 çay kaşığı tuz
2 dilim ekmeğın içi (soğuk suda ıslatılıp, sonra suyu sıkılmış)
2 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)
3 çorba kaşığı su
2 soğanın suyu (rendelendikten sonra sıkılarak çıkarılmış)
kahve kaşığının ucuyla karabiber
kahve kaşığının ucuyla kimyon
1 su bardağı un
125 gr (8 çorba kaşığı) tereyağı
1 çorba kaşığı rafine yağ

Genişçe bir kaba yada tepsiye, ıslatılmış ekme dilimlerini koyunuz. Üstlerine yumurtaları kırınız. Soğan suyunu, maydanozu, tuzu, biberi, kimyonu, suyu ve kıymayı karıştırınız. Karışımı iyice yoğurduktan sonra, köfteleri parmak gibi yuvarlayınız.

Genişçe bir tabağa unu koyunuz. Köfteleri hafifçe una bulayınız. Tavaya, tereyağı ve rafine yağ birlikte koyup kızdırınız. Köfteleri kızgın yağda 4-5 dakika kızarttıktan sonra, delikli kepçeyle tavadan alıp, kağıt üzerine çıkartıp fazla yağını aldırınız.

Soğuttuktan sonra ekme arasına yaparak yolculukta kumanya yapınız.