



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMUŞAK KÖFTE

Yarım kg dana kıyma
1 adet yumurta
1 adet rende kuru soğan
1 su bardağı galeta unu
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
Kızartmak için:
1 su bardağı zeytinyağı
Pişirmek için:
3 su bardağı et suyu

Köfte malzemesi biraraya getirilir. Bütünleşene kadar yoğrulur. Ceviz kadar parçalar alınır, yassı ve yuvarlak köfteler yapılır. Köfteler teflon tavada zeytinyağında renk alacak kadar kızartılır. Sonra kaynamakta olan et suyuna atılır. Yaklaşık 15 dakika pişirdikten sonra servise sunulabilir.