



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNLİ CIZBIZ KÖFTE

<http://www.ebruomurcali.com.tr>

750 gr. köftelik kıyma

2 adet kuru soğan

4 diş sarımsak

3 dilim ekmek içi

4 çorba kaşığı su

1 çorba kaşığı sirke

1 çorba kaşığı sıvı yağ

1 tatlı kaşığı kırmızı biber

1 tatlı kaşığı pul biber

Tuz

Karabiber

Ortasına koymak için; siyah ya da yeşil çekirdeksiz zeytin

Ekmek içlerini suyla ıslatın. Ezilmiş sarımsak, çok ince kıyılmış soğan ve tüm malzemeyi karıştırarak 20 dakika yoğurun. Harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartın ve ortasına zeytinleri koyarak yuvarlayın. Köftelerin üzerini kapatarak bir gece buzdolabında bekletin. Ertesi gün fırın ızgarasında ya da mangalda kızartarak servis yapın.

