



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNLİ KÖFTE

500 gr dana kıyma  
2 dilim ufalanmış ekmek içi  
3 diş sarımsak  
1 çay bardağı maden suyu  
3 çay kaşığı ufalanmış reyhan  
5 çay kaşığı kıyılmış taze kekik  
1 adet kuru soğan  
½ demet maydanoz  
50 gr siyah zeytin ezmesi  
½ çay bardağı süt  
1 adet yumurta  
1 adet yumurtanın sarısı  
60 gr kaşar peyniri  
1 çay kaşığı Tuz  
1 çay kaşığı Karabiber  
2 yemek kaşığı tereyağı

1 adet yumurta, süt, ve ekmek içini derin bir kabın içinde karıştırıp 10 dakika bekletin Soğanı soyup rendeleyin ve ayrı bir kaba alın.Sarımsakları ve maydanozları ince kıyın ve soğanın üzerine ekleyin. Kıyma, maden suyu, yumurta sarısı, kekik, reyhan, kaşar peyniri, karabiber ve tuzu da soğanlı karışıma ekleyip karıştırın. Soğanlı karışımı sütlü karışıma ekleyin ve iyice yoğurun. Hazırladığınız köfte harcından ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp içine zeytin ezmesi, doldurup yuvarlayın. Tereyağını tavada ısıtın ve köfteleri bu yağda kızartın. Sıcak olarak servis edin.