



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

ETLİ KÖFTE



Yarım kg kuzu kuşbaşı
2 adet iri patates
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
zeri için:
1 su bardağı galeta unu
1 adet yumurta
Kızartmak için:
1 su bardağı sıvıyağ

- # Kuşbaşı et daha küçük parçalara kesilir. Bir tencereye konur. Üzerini geçecek kadar su konur ve yumuşayana kadar haşlanır. Sonra süzgece çıkarılır.
- # Patatesler de kabuklu olarak, fazla yumuşamadan haşlanır.
- # Yoğurma kabına rendelenmiş patates, haşlanmış et, yumurta, karabiber ve tuz konur. Btnleşene kadar yoğrulur.
- # Köfte harcından normal kfteden biraz daha büyük parçalar alınır. Oval ve yassı şekil verilir.
- # Köfteler önce çırpılmış yumurtaya batırılır, sonra galeta ununa bulanır ve sıcak yağda iki yüzü pembe renkte pişirilir.
- # Ilık olarak servise sunulur.

Not: Köfte harcına arzuya göre kimyon, kri, kırmızı biber, toz zencefil gibi baharatlar da eklenebilir.