



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

## ÖKÜZ KÖFTESİ



Yarım kg. dana kuşbaşı  
1 adet iri kuru soğan  
1 su bardağı un  
1 tatlı kaşığı nane  
1 tatlı kaşığı tuz  
Kızartmak için;  
2 su bardağı zeytinyağı

# Et nohut büyüklüğünde doğranır. Üzerine çok ince kıyılmış kuru soğan ve tuz katılır, soğanların suyu çıkana kadar iyice ovulur.

# Daha sonra azar azar un eklenir, kuru nane katılır. Kıvam alması için az miktarda su ilave edilir, yoğrulur.

# Elde edilen cıvık köfte harcından ıslatılmış kaşıkla köfte parçaları alınır, kızgın yağa atılır, kızartılır.

# Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Öküz Köftesi, İzmir'in Kösedere köyüne ait özgün bir tariftir.