



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

## ETLİ KÖFTE



Yarım kg kuzu kuşbaşı  
2 adet iri patates  
1 adet yumurta  
1 tatlı kaşığı karabiber  
1 tatlı kaşığı tuz  
Üzeri 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. Bütünleşene kadar yoğrulur.
- # Köfte harcından normal köfteden 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.
- # İlık olarak servise sunulur.

**Not:** Köfte harcına arzuya göre kimyon, köri, kırmızı biber, toz zencefil gibi baharatlar da eklenebilir.