



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

ANNE KÖFTESİ



600 gr köftelik kıyma
3 dilim bayat ekmek içi
1 adet yumurta
1 adet soğan
Yarım demet maydanoz
1 ay kaşığı karbonat
1 ay kaşığı karabiber
1 ay kaşığı kimyon
2 ay kaşığı tuz
Kızartma yağı
Garnitür için:
Domates
Biber
Patates

- # Yoęurma kabına bayat ekmek içi kabaca ufalanır. zerine rendelenmiş soğan ve yumurta eklenir. Prz kalmayana kadar bastırarak karıştırılır.
- # zerine tuz, kimyon, karbonat ve karabiber eklenir. Alt-st edilir.
- # Kıyma da ilave edilir. 4-5 dakika yoğrulur. Son olarak ince kıyılmış maydanoz katılır.
- # Köfte harcından yarım yumurta kadar parçalar alınır, oval Őekil verilir.
- # Tavaya 1 santim kadar sıvıyağ konur. Isınınca köfteler bırakılır, iki yüzleri de kızartılır. Kağıt havluya çıkarılır.
- # Köftelerin kızardığı yağa domates, biber ve patates atılır ve kızartılır.
- # Sevis tabaęına köfte ve garnitür konur, sofraya getirilir.

Not: Anne köftesinin en önemli özelliği kızartarak hazırlanmasıdır.