



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

TOSTİK KÖFTE



Yarım kilo orta yağlı kıyma
4 dilim tost ekmeęi
1 adet kuru soęan
2 diř sarımsak
1 adet yumurta
1 ay kaşığı karbonat
1 ay kaşığı kimyon
2 ay kaşığı tuz

- # Tost ekmekleri kenarlarıyla birlikte açıkta bırakılarak 1-2 gün bekletilir. Sonra rondodan geçirerek ya da havanda döverek toz haline getirilir.
- # Yoęurma kabına ekmek tozu konur. zerine rendelenmiş soğan, ezilmiş sarımsak ve yumurta eklenir. Parmak uçlarıyla karıştırarak bulamaç haline getirilir.
- # Sonra tuz, kimyon, karbonat ve kıyma ilave edilir. En az 5 dakika yoęrulur.
- # zeri kapatılır ve buzdolabına konur. 1 saat kadar dinlendirilir.
- # Süre sonunda köfte harcından küçük ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlanır, hafifçe bastırılır, pişirme kağıdı serilmiş tepsiye dizilir.
- # Köfteler 190 derece fırına verilir yaklaşık 25 dakika pişirilir.

Not: Bu tarifte farklı lezzeti nedeniyle özellikle tost ekmeği kullanılmalıdır.