KURU KÖFTE

1 kg. köftelik kıyma
2 adet yumurta
250 gr. ekmek içi
1 adet soğan
1 demet maydanoz
4 kaşık tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kimyon

Tuz, karabiber, kimyon, ekmek içi, maydanoz ve yumurta iyice yoğrulur. Daha sonra kıyma eklenir, bütün malzeme özleşene kadar yoğrulur. Arzu edilen şekilde yuvarlanır, tereyağında kızartılır.

ML® Kuru Köfte için tıklayın



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 05.12.2014

© lezzetler.com tarif no:335 • adı:Kuru Köfte • gönderen:CUMA • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:14