



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KURU KÖFTE

1 kg. koyun kıyması
4 dilim ekmek içi
2 yumurta
2 büyük baş soğan
maydanoz
2 adet domates
3 adet sivri biber
tuz
karabiber
kimyon
isteğe göre kekik.

Rendelenmiş soğanlara kıyma, ekmek içi, yumurta, tuz, baharat ilavesi ile iyice yoğrulur. En son kıyılmış maydanozlar atılır. Elde köfte şekli verilerek kızgın ateşte kızartılır. Köftelerin kızartılması bitince tavadaki yağ boşaltılarak dibinde 1 parmak bırakılır. Kalan yağın içine ikiye bölünen domatesler ve biberler atılır. Yumuşayınca üzerine dilimlenmiş ekmekler bastırılarak domatesin suyunu ve yağı emmesi sağlanır. Üzerlerine kimyon serpilip köftelerle birlikte servis yapılır.

[ML® Cacıklı Köfte için tıklayın](#)