



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU KÖFTE

1 kilo köftelik kıyma
1 demet maydanoz
2 adet yumurta
4 kaşık sadeyağ
250 gram ekmek içi
Yeteri kadar tuz, biber ve baharat
1 adet soğan

Budama deyimi üzerine et alınır. Bir kez makineden çekilir. Tuz, biber, baharat, ekmek içi, maydanoz ve yumurta iyice yoğrulur. Tekrar makineden geçirilir, arzu edilen şekilde yuvarlanır. Dört kaşık yağda kızartılır. Arzu edilirse genç siğir eti karıştırılarak kuru köfte ve diğer köfteler gibi yapılır.

[ML® Kütahya Köftesi için tıklayın](#)