



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIBRIS KÖFTESİ

250 gram kıyma  
4 adet orta boy patates (600 gram)  
1 adet orta boy kuru soğan  
10 dal maydanoz  
1 adet yumurta  
Galeta unu  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
1 tatlı kaşığı kimyon  
1 tatlı kaşığı nane  
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber  
Kızartmak için:  
Sıvı yağ

Patates ve soğan soyulur, rendenin ince tarafıyla rendelenir, suyu iyice sıkılarak bir karıştırma kabına aktarılır. Üzerine ince kıyılmış maydanoz, kıyma, tuz, karabiber, kimyon, nane ve kırmızı toz biber eklenir, galeta unu ilavesiyle yoğurulur, orta sertlikte bir harç elde edilir, en az 1 saat buzdolabında dinlendirilir. Harçtan mandalina kadar parça alınarak silindir şeklinde yuvarlanır. İyice kızdırılmış sıvı yağda kızartılır, sıcak servis yapılır.

