



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIBRIS KÖFTESİ

<https://www.elele.com.tr>

1 kg patates
1 soğan
200 gr kıyma
1 yumurta
3 dilim bayat ekmek içi
Tuz
Kuru nane
Kimyon
Kızartmak için:
Zeytinyağ

Patatesleri hafifçe haşlayıp kabuğunu soyun. Rendenin ince yanıyla rendeleyin. Soğanı da rendeleyip patatesle birlikte süzgece alın. Patates ve soğanı büyük bir kaseye alın. Kıyma, yumurta, ufalanmış ekmek içi, tuz, kuru nane ve kimyonu ekleyip yoğurun. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlak köfteler hazırlayın. Zeytinyağını tavada ısıtıp köfteleri kızartın. Sıcak veya ılık servis yapın.

