



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KURU KÖFTE



Malzemeler: 1 kg. orta yağlı kıyma, 3 adet kuru soğan, 4 diş sarımsak, 1 kase ekmek tozu, 1 adet yumurta, 1 yemek kaşığı salça, 10 dal maydanoz, 1 paket kabartma tozu, tuz, karabiber, kırmızı toz biber, kuru nane ve kızartmak için sıvı yağ.



Soğanlar ve sarımsaklar rendelenir.



Bir karıştırma kabına; kıyma, rendelenmiş soğan, sarımsak ve salça alınır.



Üzerine kabartma tozu, kuru nane ve kırmızı pul biber eklenir.



Damak zevkine uygun tuz ve karabiber de eklenir.



Üzerine ekmek tozu katılır.



Ekmek tozunun da üzerine bir yumurta kırılır.



En son çok ince kıyılmış maydanoz ilave edilir.



Yoğrulmaya başlanır.



Karıştırma kabındaki malzemeler bütünleşene kadar yoğrulur.



Üzeri streç filmle kapatılarak buzdolabına kaldırılır ve en az 1 saat dinlenmeye bırakılır.



Süre sonunda buzdolabından alınan köfte harcından ceviz kadar parçalar kopartılarak yassı köfteler hazırlanır.



Köfte harcından ortalama 60 adet köfte çıkar.



Bir tavaya sıvı yağ konarak kızdırılır.



Tavanın alacağı kadar köfteler dizilerek kızartılır.



Nar gibi kızaran köfteler sıcak olarak servise sunulur.