



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KURU KÖFTE

500 gr. dana kıyma  
2- 3 dilim bayat ekmeđi içi  
1- 2 soğan  
Kimyon  
Karabiber  
1 yumurta  
Yarım demet maydanoz  
Kızartmak için:  
1 bardak zeytinyağı veya ayçiçek yağı

Kıyma, ıslatılıp sıkılmış ekmeğ, rendelenmiş soğan, tuz, karabiber, kimyon, kıyılmış maydanoz ve yumurta iyice yoğrulur.

Ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılıp uzun veya yassı köfteler yapılır.  
Kızgın yağda kızartılır.

Not: Cızbız köfte yaparken ekmeğ konmaz veya az konur. Yumuşak olması için yoğrulurken 2 kaşık zeytinyağı ilave edilir. Kuru köftele 1- 2 diş dövülmüş sarımsak da katılabilir. Artan köftele salçalı su ilave edilerek salçalı köfte de yapılabilir. Kuru köfte hamuru küçük küçük yuvarlanıp kızartılarak üzerine birer kürdan batırılırsa, soğuk büfe için bir çeşit olur.

[ML® Zeytinli Köfte için tıklayın](#)



Fotoğraf "yemek dostu" tarafından gönderildi. 24.08.2020