TOP KÖFTELER

500 gr. dana kıyma (Tercihen yağsız olmalı)
1 dilim ekmek içi
Yarım demet maydanoz
1 yumurta
Kimyon
Karabiber
1 orta boy soğan
2 diş sarmısak
Tuz
Kızartmak için sıvıyağ

Soğanı rondodan geçiriyoruz ya da rendeleyiniz.
Sarmısağı da çok ince doğruyoruz. Kıymayı bir kaba alıyoruz, soğanı içine ilave ediyoruz. İnce kıyılmış maydanozla karıştırıyoruz.
Sonrasında yumurta, ekmek içi, tuz ve baharatlarımızı koyup yoğuruyoruz.
Hazırladığımız karışımı küçük küçük top top köfte haline getiriyoruz. Kızgın yağda kızarttığınız köfteleri havlu kağıt olan bir kaba koyuyoruz.
Sıcak servis yapıyoruz.



© lezzetler.com tarif no:133646 • adı:Top Köfteler • gönderen:krema • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:55