



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

100 GR. KIYMA İLE 1 KG. KÖFTE

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

100 gr. kıyma
2 adet soğan
2 adet büyük patates
1 çay bardağı galeta unu
1 adet yumurta
1 çay kaşığı tuz ve baharatlar kekik, kimyon, karabiber, kırmızı biber
1 avuç maydanoz
Kızartmak için:
1 su bardağı zeytinyağı

Patateslerin ve soğanların kabuklarını soyuyoruz. Patatesleri rendeliyoruz ve suyunu süzuyoruz. Suyu süzölmüş patateslerin üzerine soğan rendeliyoruz, kıymayı ekliyoruz. Galeta unu, baharatlar ve tuzu ilave ediyoruz. Yumurtayı kırıp yoğurmaya başlıyoruz. Çok iyi yoğurup tüm malzemelerin birbirine geçmesini sağlıyoruz. Köfteden ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp şekil veriyoruz. Yaklaşık 30-32 adet köfte çıkıyor. Yağı tavaya alıp kızdırıyoruz. Kızgın yağda iki tarafını da nar gibi kızarana kadar pişiriyoruz. Fazla yağın almak için kağıt havlu üstüne alıyoruz. ardından servis edebilirsiniz.