# ANNE KÖFTESİ

https://carrefoursa.com

500 gr dana kıyma
1 adet yumurta
1 adet soğan
2 diş sarımsak
½ çay bardağı ufalanmış ekmek içi
1 tatlı kaşığı domates salçası
½ demet maydanoz
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
1 çay kaşığı pul biber
½ çay kaşığı karabiber
½ çay kaşığı kimyon
½ çay kaşığı köfte baharatı
Tuz

Tüm malzemeleri yoğurabileceğiniz derin bir kap seçin. Önce soğanı rendeleyin. Ardından kıyma, yumurta, ince ince kıyılmış maydanoz, ezilmiş sarımsak, ekmek içi, tuz ve diğer baharatları ilave edin. İyice yoğurun ve köfte harcını 30 dakika buzdolabında üzerini kapatarak dinlendirin. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elinizle tam yuvarlak olmayan şekiller verin. Kızgın yağda iyice kızartın ve servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:137720 • adı:Anne Köftesi • gönderen:elmalı • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:17