



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HERŐEYE RAĐMEN KÖFTESİ

400 gr dana kıyma
2 adet orta boy haşlanmış patates
1 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı tuz
Kızartmak için:
1 su bardağı sıvıyağ

Haşlanmış patates rendelenir ya da ezilir. Soğan ve sarımsak rendelenir. Diğer malzemeler eklenir ve bütünleşene kadar yoğrulur. Köfte harcından ceviz kadar parçalar alınır, parmak şekli verilir. Sıcak yağda iki yüzü kızartılır. Sıcak olarak sofraya getirilir.