



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEMAH KÖFTE (ERZİNCAN)

1 kg kıyma
1.5 bayat ekmek
2 adet yumurta
3-4 adet soğan
Tuz
Karabiber
Yarım demet maydanoz
Un
Sıvı yağ

Maydanozu ince ince doğrayalım.

Soğanları rendeleyelim ve suyunu sıkalım.(suyunu kullanmıyoruz)

Bir kaba kıymayı, yumurtaları, ıslanmış sıkılmış ekmek içini, soğanları, tuzu, karabiberi, maydanozu koyalım ve iyice yoğuralım.

Köfte harcından küçük parçalar koparalım parmak şeklinde yuvarlayalım.

Daha sonra parmak şeklinde hazırladığımız köfteleri una bulayalım.

Una buladığımız Kemah Köftelerini bol sıvı yağda kızartıp, servis yapalım.

