KIBRIS KÖFTESİ

https://www.elele.com.tr

1 kg az yağlı kıyma
4 patates
1 soğan
2 dilim bayat ekmek içi
1 yumurta
1 yemek kaşığı domates salçası
1 demet maydanoz
Tuz
Karabiber
Ayçiçeği yağı

Kıymaya ufalanmış ekmek içini ilave edin. Tuz ve karabiberi ekleyip yoğurun. Yumurta, salça, ince kıyılmış maydanozu da ekleyip yoğurmaya devam edin. patateslerle soğanın kabuklarını soyup rendenin iri tarafıyla rendeleyin. Sularını sıkarak kıymalı karışıma ilave edin. Hepsini yoğurun. Hazırladığınız harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp şekil verin. Kızgın ayçiçeği yağında kızartıp kağıt havlu serdiğiniz servis tabağına alın. Fazla yağını süzdürüp ılık servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:127287 • adı:Kıbrıs Köftesi • gönderen:erguvann • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:23