



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIBRIS KÖFTESİ

20 gr margarin
500 gram kıyma
2 orta boy patates
3 dilim bayat ekmek
1 adet yumurta
1 orta boy kuru soğan
1 çay kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı karabiber
Yarım çay kaşığı yeni bahar
Yarım çay kaşığı tarçın

Soğanı rendenin iri tarafı ile patatesleriyse rendenin küçük tarafı ile rendeleyin ve sularını avcunuzla sıkın. Kıymaya sularını sıkığınız patates ve soğan rendelerini, baharatları, yumurtayı ve ufaladığınız ekmek içini ekleyip köfte harcını iyice yoğurun. Harcı yaklaşık 1 saat dolapta dinlendirin. Dinlendirdiğiniz köftelerinize yassı şekiller verin ve orta ısıda ve kızgın sanayağda kızartın.

Not: Patates ve soğanı sıkmazsak , köfte dinlenirken sularını salıyorlar. Ayrıca köfteyi kızartırken çok karıştırmayın ki dağılmasın.

