# KIBRIS KÖFTESİ

1 kilogram patates
250 gram kıyma
1 adet kuru soğan
1 adet yumurta
2-3 dilim ekmek içi
Yeteri kadar maydanoz
Tuz
Nane
Kimyon
Sıvı yağ

Öncelikle patateslerin kabuğunu soyun ve rendenin en ince tarafını kullanarak geniş bir kaba rendeleyin.
Rendelenen patatesi sıkıp suyunu dökün.
İçine soğanı da yine rendenin ince tarafını kullanarak rendeleyin.
Geriye kalan malzemeyi de ilave edin ve tüm malzeme birbirine karışana kadar iyice yoğurun.
Derince bir tava ya da tencereye bolca sıvı yağ dökün.
Yuvarladığınız köfteleri yağın içine atın.
İyice kızarınca köftelerin yağını süzdürün ve tabaklara koyun.
Hazırladığınız köfteyi sıcak ya da soğuk servis edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:145648 • adı:Kıbrıs Köftesi • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:28