



## KIBRIS KÖFTESİ

<https://www.turkiyegazetesi.com.tr>

300 gram kıyma  
1 adet yumurta  
2 adet orta boy patates (Rendelenmiş, suyu sıkılmış haliyle 1 su bardağı)  
1 soğan rendesi  
Yarım su bardağı galeta unu  
1 tutam maydanoz  
1 çay kaşığı karabiber  
1 tatlı kaşığı tuz  
Kimyon

Kıyma, soğan rendesi, yumurta karıştırma kabına alınır.  
Galeta unu ve baharatlar üzerine ilave edilir.  
Patates rendenin ince tarafı ile rendelenip suyu sıkılır. Ardından kararmadan hemen harca eklenip iyice yoğurulur.  
Şekillendirip yarım saat buzdolabında dinlendirilir.  
Çok derin olmayan yağda arkalı önlü kızartılır.

