



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIBRIS KÖFTESİ

Özgür Köse

5-6 adet orta boy patates
300-400 gr yağsız dana kıyma
2 adet orta boy soğan
1 tutam maydanoz
1 adet yumurta
Tuz
Karabiber
300-400 gr bayat ekmek içi ya da galeta unu

Patatesler rendelenir.

Suyunun çıkması için iyice sıkılır ve kalan suyu da emmesi için içine bayat ekmek içi konur.

Yoğrulduktan sonra bu harcın içine yağsız dana kıyma, soğan, maydanoz, tuz, karabiber ve yumurta ilave edilir, karıştırılır.

Sonra küçük köfteler halinde kızgın yağda kızartılır.

Kızartılmış patatesle servis edilir.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 29.11.2024