



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIBRIS KÖFTESİ

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

4 adet orta boy patates
300 gram kıyma
1 adet kuru soğan
1 demet maydanoz
2 dilim bayat ekmek içi veya 1 su bardağı galeta unu
1 adet yumurta
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı pul biber
Kızartmak için sıvı yağ

Patatesleri yıkayıp soyduktan sonra rendenin ince tarafıyla rendeleyin.
Fazla suyunu sıkmak için temiz bir bez veya süzgeç kullanarak suyunu iyice çıkarın.
Derin bir karıştırma kabına rendelenmiş patatesleri, kıymayı, ince doğranmış soğanı ve maydanozu alın.
Üzerine ufalanmış bayat ekmek içi veya galeta unu, yumurta ve baharatları ekleyin.
Tüm malzemeleri iyice yoğurun.
Harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar olarak yuvarlayın ve hafifçe yassılaştırın.
Tüm köfteleri bu şekilde hazırlayın.
Derin bir tavaya sıvı yağı alın ve iyice ısıtın.
Köfteleri kızgın yağda altın rengini alana kadar kızartın.
Fazla yağın almak için köfteleri havlu kağıt serili bir tabağa alın.
Kıbrıs Köftesi, sıcak olarak servis edildiğinde daha lezzetlidir.

Not: Yanında yoğurt, limon dilimleri veya acılı bir sos ile sunarak lezzetini artırabilirsiniz.



8