



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIZARMIŞ HAMUR KÖFTESİ (ÇİN)

Malzeme (4-6 kişi için)

500 gr. un

Tuz

Karabiber

200-250 ml. su

Kızartma yağı

İç:

1 yemek kaşığı soya sosu

1 yemek kaşığı sirke

2 taze soğan (ince kıyılmış)

Garnitür:

Turp

Taze soğan

Unu ve tuzu bir kaseye eleyin. Biraz su katıp karıştırın. Hamuru, her birinin çapı 5 cm olacak şekilde yuvarlaklara ayırın.

İç için olan malzemelerin hepsini beraberce karıştırın ve hepsini hamurların ortalarına pay edin.. Ve dikkatlice kapayın. Her topu 20 dakika buharda tutun, kurutun.

Yağı tavaya koyun ve yine her topu 5-6 dakika altın gibi olana dek kızartın. Fazla yağı peçeteyle çekin.

Garnitürlerle süsleyip, servis yapın.

[ML® Küba Köftesi için tıklayın](#)