



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KURBAN KÖFTESİ

Malzeme:

500 gram orta yağlı kurban eti
3 diş sarımsak
bir tane yumurta
bir baş kuru soğan
bir demet maydanoz
iki dilim bayat ekmek içi
kafi miktarda tuz
un
kimyon
kızartma yağı
karabiber
1 Kaşık domates salça

Hazırlanışı:

Keskin bir bıçak vasıtasıyla, kurban eti ince ince kıyılır; Çok ince bir halde kıyılmış bu et, büyükçe bir havan içinde döğülür. İçerisine; küçük küçük doğranmış soğanlar, dövülmüş sarımsak, kimyon, tuz, ıslatılmış ekmek içi, biber ve bir tane yumurta kırılarak, iyice, güzelce yoğurulur. Bu hamura, çok ince kıyılmış maydanoz da katılır. Una bulanarak kızgın yağda kızartılır. Yanında patates kızartması ve pilavla servis yapılır.