



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KURBAN KÖFTESİ

500 gr. orta yağlı kurban eti  
1 baş kuru soğan  
2 dilim bayat ekme içi  
1 demet maydanoz  
Yeterince kimyon, tuz, karabiber, un, kızartma yağı

### YAPILIŞI:

Kurban etini keskin bir bıçakla ince ince kıyınız. Güney Anadolu bölgesinde bu iş için özel yarım ay biçiminde bıçaklar vardır. Eti ince kıymak için iki bıçak da kullanılır. Çok ince kıydığınız eti büyükçe bir havanda dövünüz. İçine ıslatılmış ekme içini, ince ve küçük doğranmış soğanları, kimyonu, tuzu ve biberi ekleyip, iyice yoğurunuz. Bu hamura çok ince kıydığınız maydanozu ilave ediniz. Una bulayarak kızgın yağda kızartınız. Soğan ve maydanozla yapılmış piyaza yarım limon sıkıp köftenizin yanında ikram ediniz. Soğan ve maydanoz piyazı yerine, sarımsak, domates ve sirkeyi kızartma yağında pişirerek yapacağınız 'sarımsaklı domates salçası eşliğinde de ikram edebilirsiniz.