



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KURU KÖFTE (ANKARA)

Ankara Büyükşehir Belediyesi  
Belmek Yemek Kitabı

500 gr. az yağlı dana kıyması  
4-5 dilim bayat ekmeği içi  
1 yumurta  
1  orba kaŐıŐı sirke  
1 orta boy kuru soŐan  
1/2 su bardaŐı sıvı yaŐ  
1  ay kaŐıŐı tuz  
Karabiber  
Kimyon  
1 diŐ sarımsak  
Yarım demet maydanoz

Kıymanın içine ufalanmıŐ ekme  içi, yumurta, baharatlar, dövülmüŐ sarımsak, ince kıyılmıŐ maydanoz, rendelenmiŐ kuru soŐan ve sirke eklenip iyice yoŐrulur. 10 dk. dinlendirilir. Hazırlanan harçtan, ceviz b y kl Ő nde parçalar kopartılıp yuvarlak veya oval köfteler hazırlanır. Sıvı yaŐ bir tavada kızdırılır. Köfteler, sıvı yaŐın içine konularak ünlü ve arkalı kızartılır. Patates kızartması ile servis yapılır.

