



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU KÖFTE (BAYBURT)

<https://karadeniz.gov.tr>

Kıyma
Ekmek içi
Kuru soğan
Sarımsak
Maydanoz
Un
Kimyon
Pul biber
Karabiber
Sıvı yağ

Bir kaba kıyma konulur üzerine soğan ve sarımsak rendelenir, bayat ekmek içi, baharatlar ve tuz eklenir. Hazırlanan karışım iyice yoğrulur ve yarım saat dinlenmeye bırakılır. Dinledikten sonra bir avuç harçtan alınır, parmak kalınlığında uzunca şekil verilir, köfteler una bulanır ve yağda kızartılarak servis edilir.