



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU KÖFTE

- 1 kg. kıyma
- 4 dilim bayat ekmek içi
- 1/demet maydanoz
- 1 adet yumurta
- 2 adet soğan
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çorba kaşığı sirke

Öncelikle soğanı soyup, rendeleyin. Maydanozları da ince ince kıyın. Ekmek içlerini ufalayın. Kıymayı yoğurma kabına koyup; içine ekmek içini, soğanı, maydanozu, yumurtayı, sirkeyi, tuzu, karabiberi ve kimyonu ilave edin ve yoğurun. Ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp, köfte şekli verin. Bir tavaya yağ koyup, kızdırın ve köfteleri kızartın.