



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## KURU KÖFTE

1 kg. orta yağlı kıyma  
3 adet kuru soğan  
4 diş sarımsak  
1 kase ekmek tozu  
1 adet yumurta  
1 yemek kaşığı salça  
10 dal maydanoz  
1 paket kabartma tozu  
Tuz  
Karabiber  
Kırmızı toz biber  
Kuru nane  
Kızartmak için sıvı yağ

Soğanlar ve sarımsaklar rendelenir.

Bir karıştırma kabına; kıyma, rendelenmiş soğan, sarımsak, salça, kabartma tozu, kuru nane, kırmızı pul biber, tuz ve karabiber eklenir.

Üzerine ekmek tozu katılır, bir yumurta kırılır ve en son çok ince kıyılmış maydanoz ilave edilerek yoğrulur.

Malzemeler bütünleşince karıştırma kabının üzeri streç filmle kapatılarak buzdolabına kaldırılır ve en az 1 saat dinlenmeye bırakılır.

Süre sonunda buzdolabından alınan köfte harcından ceviz kadar parçalar kopartılarak yassı köfteler hazırlanır. (Köfte harcından ortalama 60 adet köfte çıkar.)

Bir tavaya sıvı yağ konarak kızdırılır. Köfteler iki taraflı olarak kızartılır, sıcak olarak servise sunulur.

