



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU KÖFTE

500 gr. az yağlı dana kıyma
1 yumurta
1 orta boy soğan
2-3 dilim bayat ekmek içi
tuz
karabiber
köfte baharı
1 adet kaşlanmış patates
yarım su bardağı sıvıyağ

Kıymayı bir kaba alıp, içine ufalanmış bayat ekmek içini, yumurtayı, tuzu, haşlanmış patatesi, baharatları ekleyin. Soğanı rendeleyip suyunu sıkarak posasını ekleyin, köfte harcını iyice yoğurarak istediğiniz şekilde silindirik köfteler hazırlayın. Ağır ateşte ve kapaklı olarak arkalı önlü iyice kızartın.

[ML® Sahan Köftesi için tıklayın](#)