



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KURU KÖFTE

500 gram kıyma  
3 dilim bayat ekmek içi  
2 adet soğan  
3 diş sarımsak  
1 demet maydanoz  
1 kahve fincanı rendelenmiş kaşar peyniri  
1 adet yumurta  
Tuz  
Karabiber  
Kızartmak için:  
Sıvıyağ

Kıymayı derin bir kaba alın. Soğuk suda ıslatılıp, suyu sıkılmış 3 dilim bayat ekmek içini ilave ederek 5 dakika kadar yoğurun. Kıymaya, rendelenmiş soğanı, dövülmüş sarımsak, rendelenmiş kaşar peyniri, yarım tatlı kaşığı karabiber, yumurta, ince kıyılmış maydanoz ve tuz ilave ederek, 5 dakika daha yoğurun. Kıymadan yumurta iriliğinde parçalar koparıp, ıslattığınız iki avucunuzun içinde yuvarlayıp, bastırın. Yassı şekil verin. Tüm köfteleri bu şekilde hazırlayıp, kızgın sıvıyağda kızartın.

