



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KURU KÖFTE

500 gr dana kıyma  
1 su bardağı bayat ekmek için, rendelenmiş  
2 adet rendelenmiş soğan  
Yarım demet maydanoz  
1 çay kaşığı karabiber  
2 çay kaşığı kimyon  
1 çay kaşığı karbonat  
2 çay kaşığı tuz  
2 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 su bardağı kızartmak için sıvı yağ

Redelenmiş bayat ekmek için, kıyılmış maydanozu, karbonatı, tuzu ve baharatı küçük bir kaptan harmanlayın.

Kıymayı geniş bir yoğurma kabına alın. Harmanladığınız malzeme ve zeytinyağını ekleyin.

İyice yoğurun.

Yoğurduğunuz köfte hamurunun üzerine örtüp buzdolabında yarım saat bekletin.

Beklettiğiniz köfte hamurundan yarım yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp avucunuzda şekillendirin. Kızgın yağda kızartın.

---