



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU KÖFTE

750 gr. kıyma,
2 demet dereotu,
2 dilim bayat ekmek,
tuz, biber,
2 orta boy soğan,
1 bardak çiçek yağı.
2 yumurta,

Makineden iki defa geçirilmiş yağsızca kıymayı, soğuk suda ıslatılmış, sonra da iyice sıkılmak suretiyle suyu çıkarılmış 2 dilim iç bayat ekmek, rendelenmiş soğan, karabiber, yumurta, ince doğranmış dereotu, iki tatlı kaşığı tuz katarak on dakika kadar yoğurun. Sonra bu kıymadan birer irice ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak, hafifçe ıslatılmış avuç içinde yuvarlayarak şekil verin.

Köftenin şekillendirilmesi sona erince, bunları içinde kızdırılmış çiçek yağı olan tavaya atarak orta ısıdaki ateşte kızartın.

[ML® Harput Köftesi için tıklayın](#)
