



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KURU KÖFTE

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

750 g orta yağlı dana döş kıyma, iki defa çekilmiş

100 g bayat ekmek içi, ıslatılmış

1 adet büyük boy soğan, ince rendelenmiş

8 dal maydanoz, ince kıyılmış

1 ½ tatlı kaşığı tuz

½ tatlı kaşığı karabiber

½ tatlı kaşığı kimyon

Kızartmak için:

300 ml zeytinyağı

Kıymayı bir kaba alın.

Ekmeklerin suyunu sıkın ve kıymaya ilave edin.

Soğan, maydanoz, tuz ve baharatı ilave edin ve iyice yoğurun.

Köfte harcından ceviz büyüklüğünde parçalar ayırın. Islak avuç arasında yuvarlayıp bir parmak kalınlığında şekil vererek köfteleri hazırlayın. Buzdolabına koyun.

Servise 15 dakika kala yağı bir tavada kızdırın. Köfteleri arkalı önlü kızartın ve sıcak servis edin.

Not: Kuru köfte, arzu edilirse una bulandıktan sonra kızartılabilir.

