



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## KURU KÖFTE

### Malzemesi

750 gr. az yağlı karışık dana-koyun kıyması

1 baş orta büyüklükte soğan

2 dilim ekmek

1 yumurta

1 kaşık yağ

Tuz

karabiber

1 küçük demet maydanoz

Köfteyi yoğuracağınız kaba, önce soğanı rendeleyin. Sonra, kenarları çıkartılarak ıslatılmış ekmek dilimlerini avucunuz arasında sıkarak tellendirin. Aynı kaba, kıymayı, 1 yumurtayı ve bir kaşık yağı koyup, üzerine tuz ve karabiber serpin. Kıyılmış maydanozu da ilave ederek iyice yoğurun.

Ellerinizi ıslatın ve avucunuzun arasına köfte hamurundan yumurta büyüklüğünde parçalar alarak, parmak gibi uzun, oval, ya da yuvarlak şekiller verin.

Orta ısıda kurutmadan kızartıp, bir tencereye çıkartın. Kızartma sırasında yağın yanmamasına dikkat edin.

Kapağını kapatarak, 2-3 dakika kadar dinlendirip yumuşamasını sağlayın ve servis yapın.

[ML® Safranlı Köfte için tıklayın](#)

---