



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU KÖFTE

Malzemesi:

500 gr. orta yağlı kıyma,
1 baş soğan,
2 dilim bayat ekmek içi,
maydanoz,
tuz,
karabiber

Hazırlanışı:

İki defa çekilmiş kıymanın içine 1 baş rendelenmiş soğan, ıslatılıp sıkılmış ekmek içi, tuz, karabiber ve maydanoz koyun. İyice yoğur-duktan sonra küçük parçalar ayırın. Islak avuç arasında oval şekil vererek parmak kalınlığına getirin. Bir tavada zeytinyağını kızdırın. Köftelerin önce bir sonra diğer yüzlerini kızartın ve servis yapın.

[ML® Ciğer Köfte için tıklayın](#)