KURU KÖFTE

750 gram kıyma
1 demet maydanoz
120 gram iç bayat ekmek (2 dilim)
Tuz ve karabiber
150 gram soğan (2 orta)
220 gram rafine çiçek yağı ya da margarin (1 bardak)
2 küçük yumurta

1 İki kez et makinesinden geçirilmiş yağsızca ve kemiksiz ola rak tartılmış, 750 gram kıymaya, soğuk suda ıslatılmış sonra da iyice sıkılmak suretiyle suyu çıkarılmış 3 dilim iç bayat ekmek, rendelenmiş 2 orta baş soğan, 2 kahve kaşığı karabiber, 2 küçükçe yumurta, ince doğranmış 1 demet maydanoz, 2 tatlı kaşığı tuz katarak 10 dakika kadar yoğurmalı, sonra bu kıymadan birer irice ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak hafifçe ıslatılmış iki avuç içinde yuvarlamak suretiyle bunlara parmak biçiminde ince ve uzun şekiller verdirmelidir.
2 Köftenin şekillendirilmesi sona erince; bunları içinde kızdırılmış 1 bardak rafine çiçek ya da zeytinyağı olan tavaya atarak, orta kuvvetteki ateşte köftelerin önce bir, sonra da diğer yanları nar gibi oluncaya kadar aşağı yukarı 7-8 dakika kızartmalı ve delikli kepçe ile tabağa alarak ister sıcak ister soğuk olarak servis yapmalıdır.

ML® Rus Köftesi (Pajaski) için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:34202 • adı:KURU KÖFTE • gönderen:davet • indirme tarihi:08.05.2024 - 18:04