



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KURU KÖFTE

### MALZEMELER

Karabiber

1 kg. köftelik kıyma

1 tatlı kasığı kimyon

2 adet haslanmış patates

1 adet kuru soğan

1/2 demet maydanoz

1 adet yumurta

2 dilim bayat ekmek

2 su bardağı sivi yağ

Tuz

### YAPILIŞI

Kıyma, rendelenmiş soğan, ufalanmış ekmek içi, yumurta, patates püresi, ince doğranmış maydanoz, tuz, karabiber ve kimyonu karıştırıp yogurun.

Köfte harcından ceviz büyüklüğünde parçalar alıp, parmak şeklinde yuvarlayın.

Köfteleri kızdırılmış sivi yağda kızartın. Kuru köfteleri soğuk olarak servis yapın.

[ML® Tekirdağ Köftesi için tıklayın](#)