



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU KÖFTE

Emine Beder

400 gr. köftelik kıyma
1 orta boy soğan
4-5 dilim bayat ekmek içi
1 yumurta
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı kekik
4-5 çorba kaşığı un
1/2 çay bardağı sıvı yağ
tuz

Kıymayı bir kaba alalım. İçine ufalanmış ekmek içini, yumurtayı, tuzu ve baharatları ekleyelim. Soğanı rendeleyip suyunu sıkarak posasını ekleyelim. Köfte harcını iyice yoğurarak parmak iriliğinde yuvarlak silindirik köfteler hazırlayalım. Köfteleri una bulayıp kızdırılmış sıvı yağda, ağır ateşte ve kapaklı olarak arkalı önlü kızartalım ve patates tavası ile birlikte servis yapalım.

Not: Köfteleri yuvarlak silindirik yapmak yerine yassı köfteler olarak da hazırlayabilirsiniz.

[ML® Etlî Köfte için tıklayın](#)