



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU KÖFTE

1 kg. koyun kıyması
300 gr. patates
150 gr. soğan.
125 gr. pirinç
Bir demet maydanoz
Bir baş soğan
2-3 yumurta
Tuz
Biber

Patatesler yıkanarak haşlanır. Kabukları soyularak püre makinesinden geçirilir. Kıymaya ilâve edilir. İki defa et makinesinden geçirilir veya iyice yoğrulur. Bir baş soğan suyu, tuz, biber, kıyılmış maydanoz ve yumurta ilâve edilir. Biraz daha yoğrulur. 2 - 3 ceviz büyüklüğünde parçalara bölünerek ıslak avuç içersinde silindir şekli verilir. Kızdırılmış yağda kızartılır. Garnitür olarak patates kızartması ilâve edilir.
