



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU KÖFTE

1 kg koyun eti veya siğir eti (orta yağlı)

1 demet maydanoz

Tuz

Karabiber

3 yemek kaşığı un

2 bardak bitkisel sıvıyağ

3 adet patates (orta boy)

3 dilim bayat ekmek (büyük boy)

2 adet yumurta

2 adet soğan (orta boy)

1. Patatesleri haşlayıp püre haline getirerek, ya da ekmek içini suyla ıslatıp sıkarak kıymaya karıştırın. Kıyılmış maydanoz, tuz, karabiber, rendelenmiş soğan ve iki yumurta katarak iyice yoğurun.

2. Yumurtadan daha küçük parçalara ayırıp ıslak avuç arasında parmak biçiminde uzunca yuvarlayın. Una buladıktan sonra kızgın yağa atarak pembe renkte kızartın.