



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KURU KÖFTE

Malzemeler:

500 gram az yağlı dana kıyma,
3 dilim bayat ekmek içi,
2 adet kuru soğan,
1 çay kaşığı kimyon,
1 çay kaşığı karabiber,
1 adet yumurta,
yarım demet maydanoz,
kızartma için 1 bardak zeytinyağı.

Hazırlanışı:

Kıyma, mümkün olduğu kadar az ıslatılıp sıkılmış ekmek, rendelenmiş soğan, tuz, karabiber, kimyon, kıyılmış maydanoz, 2 diş dövülmüş sarımsak, 2 kaşık zeytinyağı (yumuşak olması için) ve yumurta iyice yoğrulur. Ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılıp uzun veya yassı köfteler yapılır. Kızgın yağda kızartılır.

[ML® Tire Köfte için tıklayın](#)
