



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU KÖFTE

İlkay Öztürk

750 Gr. Yağsız Köftelik kıyma
2 Adet Soğan
3 Dilim Ekmek İçi
1 Tatlı Kaşığı Tuz
2 Çay Kaşığı Kimyon
1 Şu Bardağı kızartmak İçin Sıvı Yağ

Soğanları rendeleyelim ve suyunu sıkalım. Bir yoğurma kabına kıymayı, soğanı, rendelenmiş ekmek içini, tuz ve baharatları katıp yoğuralım. Harcı buzdolabında yarım saat kadar bekletelim. Daha sonra parmak şeklinde (İzmir köfte gibi) şekillendirelim. Köfteleri kızartma tavasında bol yağda kızartıp havlu kağıt üzerine alalım.