



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU KÖFTE

1 kg az yağlı koyun kıyması
200 gram ekmek içi
2 adet küçük soğanın rende suyu
3 adet yumurta
4 çorba kaşığı tepelene un
Karabiber
Tuz
Kimyon
Kızartma yağı

Ekmek içini 10 dakika bol soğuk suda ıslattıktan sonra iyice sıkıp bir kaba çıkarınız. Üzerlerine 2 adet yumurta kırınız. Tuz, biber, kimyon, soğan suyu ve kıymayı ilâve ettikten sonra iyice yoğurup parmak gibi yuvarlayınız. Sonra hafif una bulayarak bir tavada kızgın yağda 4-5 dakika kızartınız. Bir kevgirle yağsız olarak yağdan çıkarıp servis yapınız.
