



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.