



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU KÖFTE

500 gr kıyma
1 adet soğan
1 tatlı kaşığı baharat
100gr sana ekmek üstü
1 bardak ekmek içi

Yoğurma kabında kıyma, rendelenmiş kuru soğan, bayat ekmek içi, (damak tadınıza göre) kimyon, karabiber, tuzu karıştırıp özleşene kadar yoğurun.

Elinizi ıslatarak köfte harcından istediğiniz boyutta parçalar kopartarak köfte şekli verin.

Köfteleri bir süre dolapta dinlendirdikten sonra az sana yağ koyduğumuz tavada veya ızgarada pişirin, yanında pilav veya lavaş arzuya göre patates kızarması ile servis yapın.
