KURU KÖFTE

Malzeme:
Yarım kilo yağsız kıyma
3 dilim bayat ekmek içi
3 baş soğan
yarım bardak zeytinyağı veya çiçek yağı
1 demet dereotu 1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
2 adet yumurta

Yapılışı:
Bayat ekmekler su ile ıslatılıp sıkılır ve genişçe bir kaba konmuş olan kıymanın içine ufalanarak katılır, soğanlar rendenin ince tarafından geçirilir ve yumurta, tuz ve biberle birlikte dereotu da ince kıyılarak kıymaya katılır. Hepsi birlikte iyice yoğrulur ve ceviz büyüklüğünde parçalar koparılıp bunlara avuç içinde parmak şekli verilir. Bu hazrlanmış olan köfteler bir tavada iyice kızdırılmış olan yağın içine gerekirse parti parti atılarak nar gibi kızartılır ve kızaran köfteler bir delikli kepçe ile alınır. Kuru köfte, arzuya göre sıcak veya soğuk olarak servis yapılabilir.

ML® Nahna Küftesi için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:9937 • adı:KURU KÖFTE • gönderen:mevlüde • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:07