



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU KÖFTE

500 gr kıyma
1 adet soğan
1 tatlı kaşığı baharat
1 bardak ekmek içi
Kızartma yağı

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 yağ koyduğumuz tavada veya ızgarada pişirin, yanında pilav veya lavaş arzuya göre patates kızarması ile servis yapın.
