



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NANELİ KURU KÖFTE

750 gr köftelik kıyma
1 kuru soğan
Yarım demet taze nane
2 diş sarımsak
2 dilim bayat ekmek
1 yumurta
Tuz
Karabiber
2-3 çorba kaşığı un

Kuru soğanı rendeleyip suyunu süzün. Soğanı kıymaya ekleyin. Ekmekleri ıslatıp sıkın. Nane yapraklarını incecik kıyın. 2 diş sarımsağı ezin. Bütün malzemeyi kıymaya ilave edip güzelce yoğurun. 15 dk kadar dinlendirin. Düz bir tabağın içine 2-3 kaşık unu yayın. Karışımından küçük parçalar alıp elinizde yuvarlayarak köfteleri hazırlayın. Kızartma yağın kızdırın. Köfteleri hafifçe una bulayıp kızartın. Sıcak olarak servis yapın. Yanında pilav ve cacıkla servis yapabilirsiniz.