



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜRGÜP KÖFTESİ

500 gram dana kıyma
7 adet patates
1 adet kuru soğan
3 diş sarımsak
1 tutam maydanoz
1 adet yumurta
3 yemek kaşığı irmik
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
Kızartmak için:
Un
Fındık yağı

Patateslerin kabukları soyulur. Rendelenir ve suyu sıkılıp bol yağda kızartılır.

Dana kıyma geniş bir kaba alınır. İçine kuru soğan, patates ve sarımsak rendelenir. Tutması için 1 yumurta kırılır ve irmik konur.

Tuzu, karabiberi atılır. Doğranan bir tutam maydanozla birlikte özleşene kadar yoğurulur. Ceviz büyüklüğünde parçalar alınır. Parmak şekli verilir. una bulanır ve bol yağda kızartılır.

Ürgüp köfteler kızartılan kibrit patateslerle birlikte sunuma alınır.

