



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

KURU KÖFTE



750 gr. köftelik kıyma
4 Dilim bayat ekmek içi
2 Adet orta boy kuru soğan
1 Adet yumurta
1 Çay kaşığı karabiber
1 Tatlı kaşığı dolusu kimyon
1 Tatlı kaşığı dolusu tuz
8 – 10 Dal maydanoz

- # Köfte yoğurma kabına bayat ekmek konur.
- # Üzerine soğan rendelenir. (Böylelikle ekmeyi önceden ıslatmaya ve soğanın suyunu sıkmaya gerek yoktur.)
- # Ekmek ve soğan, ekmekte pürüz kalmayacak şekilde yoğrulur.
- # Kıyma, yumurta ve baharatlar eklenip en az 10 dakika yoğrulur.
- # İnce kıyılmış maydanoz eklendikten sonra, maydanoz eşit olarak bütün harca dağılıncaya kadar yoğrulur.
- # Buzdolabında en az 1 saat dinlendirilir.
- # Köftelere şekil verilir, elektrikli ızgarada ya da fırında pişirilir.

Not: Köfte harcının buzdolabında 1 gece dinlendirilmesi, daha da iyi sonuç verir.