



كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)
بانو أتابي لذیذ المتواضع من وصفات الأكل

كوفته المجففة

Kuru Köfte



٧٥٠ غرام كوفته لحم
٤ شريخ خبز قديمة
٢ عدد بصل جلف متو
١ عدد بيض
١ ملعقة شاي فلفل أح
١ ملعقة حلو كميون ك
١ ملعقة حلو ملح كاملا
٨ - ١٠ فرع بقدونس

- # يوضع الخبز القديمة في وعاء خلط الطفتة
 - # يبشر عليها البصل (وفي هذا الحال لا يحتاج وضع الخبز على الماء واخراج ماء البصل)
 - # يخلط الخبز والبصل بشكل جيد
 - # يضاف لحم الفرغ , البيض والتوابل ويخلط على الأقل ١٠ دقائق
 - # بعدما أضيف البقدونس المقطع الرقيق ويخلط جيدا
 - # ينتظر في ثلاجة حوالي ١ ساعة
 - # يعطى الكفتيات شكلا , يطبخ في الفرن أوفي محرر كهربائي
- ملاحظة : انتظار الكفتيات في ثلاجة ليلة ١ يعطينا أفضل