



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

ÜRGÜP KÖFTESİ



Yarım kg kıyma
2 adet küçük kuru soğan
3 adet orta boy patates
1 adet yumurta
Yarım demet maydanoz
1 ay kaşığı karbonat
1 tatlı kaşığı tuz
zeri için:
1,5 su bardaęı galeta unu
1,5 su bardağı sıvıyağ

- # Yoęurma kabına soğan ve çiğ patates rendelenir.
- # zerine kıyılmış maydanoz ve diğer malzemeler katılır, zleęene kadar yoğrulur.
- # Köfte harcı buzdolabında yarım saat kadar dinlendirilir.
- # Sonra kalın parmak görüntüsünde köfteler hazırlanır.
- # Köfteler galeta ununa bulanır, sonra kızgın yağda kızartılır.
- # Ilık olarak sofraya getirilir.

Not: rgp köftesinin yapımında karbonat yerine kabartma tozu da kullanılabilir.