



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

KIBRIS KÖFTESİ



Yarım kg orta yağlı kıyma
1 adet kuru soğan
1 adet yumurta
3 adet orta boy patates
3 dilim bayat ekmek
Yarım demet maydanoz
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kimyon
2 çay kaşığı tuz
Kızartma yağı

- # Ekmeklerin kenarları alınır, yoğurma kabına bırakılır.
- # 2 patates ince, 1 patates ve soğan kalın rendelenir, ekmeğın üzerine eklenir.
- # Yumurta ilave edilir. Ekmek tamamen şeklini kaybene kadar karıştırılır.
- # Sonra kıyma, tarçın, kimyon, tuz ve karabiber ilave edilir. 3-4 dakika yoğrulur.
- # En son ince kıyılmış maydanoz katılır. Kısa süre daha yoğrulur.
- # Hazırlanan harç buzdolabına konur, 1 saat dinlendirilir.
- # Süre sonunda köfte harçından küçük yumurta kadar parça alınır, yuvarlanır ve yassılaştırılır.
- # Tavaya az miktarda yağ konur, orta ateşe yerleştirilir. İki yüzü kızartılır.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Kıbrıs'a özgü bu köfte harcının mutlaka dinlendirilmesi gerekir. Patatesin içerdığı nişasta dinlenince ortaya çıkar.