

Kibris Koftesi

Malzemeler

300 gram kiyma,
1 patates,
1 soğan,
1 iri diş sarımsak,
4 yemek k. galeta unu,
1 yumurta,
5-6 dal maydanoz,
Kimyon, karabiber,
Kekik, yenibahar, tuz

Yapılışı

Önce kıymayı derin bir kaseye alalım. Patatesi rendenin ince tarafı ile rendeleyip suyunu iyice sıkıp hemen kararmadan kıymaya ekleyelim. Soğanı ve sarımsağı da robottan geçirip suyunu sıkıp kaseye ekleyelim. Yumurtayı, baharatları ve galeta ununu da ekleyip iyice yoguralım. Elimizle kofte şekli verelim. Tavaya yağımızı koyup kızdıralım. Kofteleri kızartıp sıcak servis yapalım.