

Kofte

Malzemeler

yarım kilo az yağlı kıyma
3 dilim bayat ekmek (rondodan geçirilmiş)
1 tane büyük soğan
karabiber, kimyon, tuz
1 adet yumurta
yarım demet maydanoz
Kızartmak için ayçiçek yağı

Yapılışı

Oncelikle kıymayı yogurma kabına alarak içine bayat ekmek, rendelenmiş soğan, baharatları ve yumurtayı ekleyin. Maydanozu ince ince kıyıp onuda ekleyin. iyice yogurun. Çok kuru olursa 1-2 yemek kasığı su ekleyin. Kıymadan küçük parçalar kopartıp avucunuzla bastırarak yuvarlayın. Kofteleri kızgın yağda arkalı onlu bir şekilde kızartın. Yanına kızarmış patates ve pilav ile servis yapabilirsiniz
. Afiyet Olsun.