

Kuru Kofte

Malzemeler

250 g kiyma

Yarım su bardağı kıyılmış maydanoz

Yarım bayat ekmek

Bir yumurta

İki baş rendelenmiş soğan

Üç diş ezilmiş sarımsak

Birer çay kaşığı karabiber, kırmızıbiber, kimyon, kofte baharı, kekik

Tuz

Yapılışı

Kiyma, maydanoz, yumurta, soğan, sarımsak, baharatlar ve tuz karıştırılır. Yarım bayat ekmek suyla ıslatılarak avuç içinde iyice sıkılır. Karışım eklenerek yoğurulur. Ceviz büyüklüğünde parçalar alıp kofte haline getirilir. Sıvıyağ da her iki yüzleri kızartılıyor. Sıcak servis yapılır. Afiyet olsun.