KURU KÖFTE

750 gr. köftelik kıyma
4 Dilim bayat ekmek içi
2 Adet orta boy kuru soğan
1 Adet yumurta
1 Çay kaşığı karabiber
1 Tatlı kaşığı dolusu kimyon
1 Tatlı kaşığı dolusu tuz
8 – 10 Dal maydanoz

Köfte yoğurma kabına bayat ekmek konur.
Üzerine soğan rendelenir. (Böylelikle ekmeyi önceden ıslatmaya ve soğanın suyunu sıkmaya gerek yoktur.)
Ekmek ve soğan, ekmekte pürüz kalmayacak şekilde yoğrulur.
Kıyma, yumurta ve baharatlar eklenip en az 10 dakika yoğrulur.
İnce kıyılmış maydanoz eklendikten sonra, maydanoz eşit olarak bütün harca dağılıncaya kadar yoğrulur.
Buzdolabında en az 1 saat dinlendirilir.
Köftelere şekil verilir, elektrikli ızgarada ya da fırında pişirilir.

Not: Köfte harcının buzdolabında 1 gece dinlendirilmesi, daha da iyi sonuç verir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 167 | Adı: Kuru Köfte | İndirme tarihi: 08.08.2025 - 22:25