ÜRGÜP KÖFTESİ

Yarım kg kıyma
2 adet küçük kuru soğan
3 adet orta boy patates
1 adet yumurta
Yarım demet maydanoz
1 çay kaşığı karbonat
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
1,5 su bardağı galeta unu
1,5 su bardağı sıvıyağ

Yoğurma kabına soğan ve çiğ patates rendelenir.
Üzerine kıyılmış maydanoz ve diğer malzemeler katılır, özleşene kadar yoğrulur.
Köfte harcı buzdolabında yarım saat kadar dinlendirilir.
Sonra kalın parmak görüntüsünde köfteler hazırlanır.
Köfteler galeta ununa bulanır, sonra kızgın yağda kızartılır.
Ilık olarak sofraya getirilir.

Not: Ürgüp köftesinin yapımında karbonat yerine kabartma tozu da kullanılabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1758 | Adı: Ürgüp Köftesi | İndirme tarihi: 28.04.2024 - 07:03