



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## 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.