



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

## KIBRIS KÖFTESİ



Yarım kg orta yağlı kıyma  
1 adet kuru soğan  
1 adet yumurta  
3 adet orta boy patates  
3 dilim bayat ekmek  
Yarım demet maydanoz  
1 çay kaşığı tarçın  
1 çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı kimyon  
2 çay kaşığı tuz  
Kızartma yağı

- # Ekmeklerin kenarları alınır, yoğurma kabına bırakılır.
- # 2 patates ince, 1 patates ve soğan kalın rendelenir, ekmeğin üzerine eklenir.
- # Yumurta ilave edilir. Ekmek tamamen şeklini kaybene kadar karıştırılır.
- # Sonra kıyma, tarçın, kimyon, tuz ve karabiber ilave edilir. 3-4 dakika yoğrulur.
- # En son ince kıyılmış maydanoz katılır. Kısa süre daha yoğrulur.
- # Hazırlanan harç buzdolabına konur, 1 saat dinlendirilir.
- # Süre sonunda köfte harcından küçük yumurta kadar parça alınır, yuvarlanır ve yassılaştırılır.
- # Tavaya az miktarda yağ konur, orta ateşe yerleştirilir. İki yüzü kızartılır.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

**Not:** Kıbrıs'a özgü bu köfte harcının mutlaka dinlendirilmesi gerekir. Patatesin içerdiği nişasta dinlenince ortaya çıkar.