# 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 harçından 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.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1985 | Adı: Kıbrıs Köftesi | İndirme tarihi: 31.07.2025 - 10:08