ADAÇAYLI KÖFTE

Yarım kg dana kıyma
2 diş sarımsak
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı adaçayı
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber
Kızartma yağı

Sarımsak tuzla dövülür. Kuru adaçayı bıçakla kıyılır. Kıymaya sarımsak, adaçayı, tuz, karabiber ve yumurta eklenir. Bir kaç dakika yoğrulur. Üzeri kapatılır, buzdolabına konur. 1 saat sonra büyük ceviz kadar parçalar alınır, top yapılır, hafifçe bastırılır. Sığ yağda iki yüzü kızartılarak servise sunulur.

© lezzetler.com tarif no:126524 • adı:Adaçaylı Köfte • gönderen:mutfak arenası • indirme tarihi:28.03.2024 - 20:39