



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISLAMA KÖFTE (SAKARYA)

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

Soğan
Ufalanmış ekmek içi
Tuz
Kemik suyu
Kırmızı biber
Sıvıyağ

İnce ince kıyılmış soğan ve ufalanmış ekmek içi baharat ve tuzla birlikte kıyma ilave edilerek yoğrulur. Yoğrulan harçtan köfteler yapılarak servis tabağına dizilir. Diğer taraftan kemik suyuna kırmızıbiber ve sıvıyağ eklenerek yapılan ıslama suyu derince bir kaba alınır. Köfteleri kömürlü ızgarada pişirirken yanlarına da ıslama suyuna batırılmış ekmek dilimleri dizilir. Altı ve üstü pişirilir. Kızarmış ekmekler servis tabağına yerleştirilip üzerine köfteler konulur. Ve közlenmiş biber, domates ile sıcak servis yapılır.

