ŞİŞ KÖFTE

Kıyılmış, biraz yağlı koyun etini; tuz, biber ve baharatla yoğurmalı ve bir kâseye koymalıdır.
Şişleri, temizleyip yağlamalı ve her şişe, kâseden bir köftelik kadar et alıp geçirmeli. Elle köfte şeklinde yaymalıdır.
Böylece, şişler sıralandıktan sonra, orta ateşte arzu edilen derece pişirilmelidir. Sonra, bir bıçakla şişlerdeki pişmiş köfteleri iterek tabağa dökmelidir.
Üzerlerine; evvelce doğranıp hazırlanmış soğan ve maydanoz garnitürünü de koyup, hardalla sıcak sıcak yemelidir.

© lezzetler.com tarif no:56513 • adı:ŞİŞ KÖFTE • gönderen:arzu kız • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:53