



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEKİRDAĞ KÖFTESİ

500 gram kıyma

1 soğan

3 diş sarımsak

1 çay kaşığı karbonat

1 çay kaşığı kekik

Tuz, karabiber, kırmızı pul biber

2 dilim ekmek içi

2 çorba kaşığı zeytinyağı

1 çorba kaşığı tereyağı

Derin bir kabin içinde kıymayı ve rendelenmiş soğanı karıştırıp 15 dakika dinlendirin. Bu işlem etin daha da lezzetli olmasını sağlayacaktır. Daha sonra içine ezilmiş sarımsağı, baharatları karbonatı ve ıslatılmış suyu sıkılmış ekmek içlerini ilave edin. İyice yoğurup şekillendirin. Izgarada ya da yağsız tavada pişmeye bırakın. Yanında bulgur pilavı ile ikram edilebilir. Sıcak olarak servis yapın.