



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNEGÖL KÖFTESİ (BURSA)

Bursa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

750 gr dana kaburgası
250 gr. kuzu eti
orta boy 2 baş soğan
10 gr. Tuz
karbonat

Yapılışı:

Etlerin sinirleri iyice alınır. Geniş aynalı kıyma makinesinde çekilir. Tuz ve karbonat katılarak iyice yoğrulur et bir kabin içine konarak bir gün dinlenmeye bırakılır. İkinci gün et ikinci kez makineden geçirilir Çekimden sonra soğanlar ince ince kıyılarak etin içine karıştırılır. Soğanla birlikte yeniden harmanlanan köfte harcı elde yuvarlanıp yassılaştırılarak köfte haline getirilip ızgarada pişirilir. İnegöl Köftesinin içine yumurta ekmek gibi malzemeler katılmaz.

Not: İnegöl Köftesinin asıl kaynağı Bulgaristan'ın Filibe vilayetinin Pazarcık ilçesidir. İnegöl köftesinin "İnegöl Köftesi" olarak dünyaya tanıtın kişi uzun yıllar önce Pazarcıktan İnegöl'e göç eden Mustafa oğlu İbrahim Besler dir. Bu aile Pazarcık'ta "Köfteciler" olarak anılmakta ve köftecilik babadan oğula geçen bir meslek haline gelmiştir.

