ŞİŞ KÖFTE

250 gr orta yağlı dana kıyması
500 gr orta yağlı koyun kıyması
2 dilim bayat ekmek içi
1 baş soğan
2 adet yumurta
2 kahve kaşığı kırmızıbiber
yeteri kadar tuz

Et evde kıyılacaksa, dana eti ile koyun eti birlikte ve iki defa makineden geçirilir. Kasaptan hazır olarak alındığında koyun kıyması ile dana kıyması yoğurularak iyice birbirine karıştırılır. Bu karışık kıymaya soğuk suda ıslatılmış ve iyice sıkılarak suyu süzülmüş bayat ekmek içi katılır ve 15 dakika yoğurulur. Evde. kıyma ve ekmek karışımı 5 dakika kadar yoğurulduktan sonra makine varsa makineden geçirilir ve makineden çıkardıktan sonra 1-2 dakika yoğurma yeterlidir. Yoğurma işi bittikten sonra, yumurta, kırmızıbiber, yeteri kadar tuz ve soğan suyu ilave edilerek 5 dakika daha yoğurulır (soğan suyunu elde etmek için. ince ince doğranmış soğana tuz dökülerek bekletilir ve ovarak soğanın suyu alınır). Kıyma her şiş için yumurta büyüklüğünde küçük parçalara bölünür, sonra şişe geçirilir ve parmak kalınlığında ve uzunca şişin çevresine yapıştırılır. Bu şişler kuvvetli, ama alevli olmayan odunkömürü ateşinden aşağı yukarı 4-5 parmak yüksekliğinde yerleştirilir. Köftelerin bir yanı pişip kızarınca diğer yanı çevirip şişler 4-5 dakika kadar ateşte tutulur. Köfteler pişince ateşten alınır, şişlerden sıyrılarak çıkarılır, servis tabağına konur ve soğutmadan servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:10497 • adı:Şiş Köfte • gönderen:Bayram • indirme tarihi:05.05.2024 - 02:34