TEKİRDAĞ KÖFTESİ

Dananın kol kısmından 1 kilo kıyma, yağsızsa, 100 gram yağ katılarak 1 saat yoğruluyor. Bir gece buzdolabında dinlendiriliyor. Sabah yeniden makinayla çekiliyor. İçine 100 gram ekmek içi. soğan, az sarımsak, tuz ve baharat konduktan sonra. yeniden 1 saat yoğruluyor. Buzdolabında birkaç saat dinlendirildikten sonra parmak şeklinde biçimlendirilip, könür ateşinde pişiriliyor.

© lezzetler.com tarif no:52548 • adı:TEKİRDAĞ KÖFTESİ • gönderen:mutfak • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:17