



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ABDİGOR KÖFTESİ (AĞRI)

1 kg Yağsız Dana Kıyma
3 Adet Soğan
4 Adet Yumurta
İsteğe Bağlı Karabiber
İsteğe Bağlı Tuz

Kıymayı orta kalınlıkta çekterin, soğan ve karabiberi ilave edin. Dört yumurtayı iki su bardağı su ile çırpın, kıyma ile azar azar karıştırarak yoğun ama akıcı kıvama gelmesini sağlayın. Bir tencerede kaynattığınız suya derin bir kepçe yardımı ile bu karışımı topaklar oluşturacak şekilde bırakın. Köftelerin piştiği su yüzüne çıkmaları ve sertleşmeleri ile belli olacaktır.

Servis Şekli: Kaynama suyu ile pilav pişirmek ve köfteleri ile beraber servis yapmak adettir.

