



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISLAMA KÖFTE (SAKARYA)

500 gram kıyma
1 adet kuru soğan
1 su bardağı ekmek içi
1 yemek kaşığı süt
1 silme tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı kimyon
1 silme tatlı kaşığı karabiber
2 yemek kaşığı sıvı yağ
Sunum için:
18 dilim ekmek
2 yemek kaşığı tereyağı
1 tepeleme tatlı kaşığı toz kırmızı biber
5 su bardağı su
1 adet et bulyon

Köfte için gereken kıymayı derince bir kaba alın, içerisine soğanı rendeleyin ve gereken diğer malzemeleri de ekledikten sonra güzelce yoğurun. İyice yoğurduğunuz köfte harcını, streç filmle kapatın ve yaklaşık 1 saat buzdolabında dinlenmeye bırakın.

Köfte harcı iyice dinlendikten sonra şekillendirin ve ızgara da ya da az yağda kızartın.

Köfteler pişerken, diğer tarafta bir tencereye suyu alın, su kaynamaya başlayınca içine et bulyonu atın ve et bulyon eriyene dek karıştırın.

Küçük bir tavada tereyağını eritin ve içerisine toz kırmızı biberi atın, hızlıca birkaç kez karıştırın ve ocağın altını kapatın.

Hazırladığınız tereyağlı biberi, et suyuna boşaltın ve güzelce karıştırın.

Dilimlediğiniz ekmeklerden birer birer alın, hazırladığınız et suyu sosuna batırın ve ızgarada her iki yüzünü de hafifçe kızartın.

Soğanları ve domatesleri dilimleyin, biberleri de yıkayın ve hepsini ızgara da hafifçe kızartın. Servis tabağına ızgarada kızarttığınız ekmek dilimlerini alın. Üstlerine sistan çok az bir miktar daha gezdirin. Köfteleri de üzerine dizin. Ardından servis edin.

