



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

ADAPAZARI ISLAMA KÖFTESİ (SAKARYA)

1/2 kg. dana kıyma
1 kuru soğan
Kurutulmuş ekmek içi
Köfte baharı
Tuz
Islama malzemesi:
İnce dilimlenmiş bayat ekmek
Kemik suyu
Kırmızı biber
Sıvıyağ
Süslemek için:
2 domates
2 yeşil biber

Köfte malzemesi ile istediğiniz büyüklüklerde köfte hazırlayın. Diğer tarafta kemik suyu hazırlayın. İçine biraz sıvıyağ ve rengi kırmızı olacak şekilde toz kırmızı biber ve tuz ekleyin. Bayat ekmekleri bu suya batırıp bekletmeden alın. Köfteleri ve ekmekleri ızgarada pişirin. Domates ve biberleri de pişirdikten sonra en alta ekmekleri üzerine köfteleri ve en üstüne de domates biberleri koyarak sıcak servis yapın. Hem bayat ekmekler değerlendirilmiş olacak, hem de bereketli bir yemek ortaya çıkacak.

Not: Sakarya'nın ulusal düzeyde tanınmış en önemli yemeği 'Islama Köftesi' dir. XX. yüzyılın başlarında Balkanlardan yöreye göçlerle geldiği sanılan ıslama köftenin, diğer yöre köftelerinden en belirgin farklılığı, yöredeki yaylalarda yetişen hayvanların etlerinden yapılan köftesi kadar, kemik unu ve toz biberli sosa batırılıp kızartılmış olan enfes ekmeğidir.

[ML® Islama Köfte için tıklayın](#)

