



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ADAPAZARI ISLAMA KÖFTESİ (SAKARYA)

- 1 kg Dana Kıyma (Döş ve Kol)
- 1 Adet Kuru Soğan
- 1/4 Adet Bayat Ekmek İçi
- 1 Çay Kaşığı Kimyon
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- 1 Çay Kaşığı Kırmızı Toz Biber
- 1 Çay Kaşığı Tuz
- Islama Suyu:
- 1 kg Çektirilmiş Kemik Suyu
- 2 Çorba Kaşığı Toz Biber
- 1/2 Su Bardağı Zeytinyağı
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz

Orta kalınlıkta çekilmiş kıyma geri kalan kıyma ile 10 dakika kadar, yoğurular bir saat kadar dinlendirilir. 1 kg'a 80 adet (yaklaşık 12 gr) olacak şekilde köfteler oluşturulur. Kaynamış ıslama suyuna bayat kara fırın ekmek dilimleri önlü arkalı batırılır. Islanmış dilimler, ızgarada üzerlerinde iz kalacak şekilde pişirilir. Servis Şekli: Meşe kömüründe pişirilen köfteler yine ızgara edilmiş ekmek dilimleri üzerinde közlenmiş domates ve biber ile servis edilir. Geleneksel olarak ıslama köfteye piyaz, içecek olarak da şıra veya ayran eşlik eder.

