



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AKÇAABAT KÖFTE (TRABZON)

1 kg Yağsız Dana Eti
150 g Dana İç Yağı
150 g Kuru Ekmek İçi
8 Diş Sarımsak
1 Tatlı Kaşığı Karbonat
İsteğe Bağlı Karabiber
İsteğe Bağlı Tuz

İç yağı ve dana etini makinede orta kalınlıkta çekirin. Islattığınız ekmek içini dövülmüş sarımsak, karabiber ve tuz ile birlikte kıymaya karıştırarak iyice yoğurun. Bu harcı bir gece bekletin. Izgarada pişirmeden önce yassı ve yuvarlak 1 kiloya 25 ila 30 adet denk getirecek şekilde köfteleri oluşturun. Közlenmiş domates ve biber ile servis edin.