



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AKÇAABAT KÖFTESİ

Et olarak dana eti kullanılır. Etin kol, göğüs ve gerdanı tercih edilir, içine Trabzon ekmeği, az miktar sarımsak ve yağ olarak çember yağı katılır. En önemli özelliği etinin de Trabzon'dan gelmesidir. Özellikle sarımsağın tadını verdiği Akçaabat köftesi, yanında ızgara biber ve piyazla servis ediliyor.

[ML® Yağlı Pide için tıklayın](#)

