



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AKÇAABAT KÖFTESİ

600 gram kıyma
1 soğan
2 diş sarımsak
Kimyon, tuz, karabiber, karabiber
1 çay kaşığı karbonat
1 çorba kaşığı galeta unu
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Sivribiber
Domates

Köfteyi yapmak için kıyma, rendelenmiş soğan, sarımsak ve baharatı iyice yoğurun. İçine karbonat ve galeta unu da ekleyin. Bu karışıma küçük oval köfteler halinde şekil verin. Izgarada her yerini çevirerek güzelce kızartın. Köfteleri kızartınca kapaklı bir tencerenin içine alıp diğer köfteler pişinceye kadar soğumasını engelleyin. Sebzeleri kızayın. Köfteleri servis tabağına aktarın, üzerine kızanmış domates ve biberleri dizip sofraya getirin.



Fotoğraf "baron" tarafından gönderildi. 20.08.2019