



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AKÇAABAT KÖFTESİ (TRABZON)

Türkiye mutfağı tabiri yerindeyse bir köfte cennetidir. Ülkemizin her yöresinde kendine has tadı olan birbirinden lezzetli köfte çeşitleri vardır. Bazı köftelerimiz şöhretini yerinde muhafaza ederken bazı köftelerimizin ünü de ülke sınırlarını aşmıştır, işte Akçaabat köftesi de kendi coğrafyasına sığmayan, tadını bilmeyen olsa bile adını mutlaka duymuş olan müthiş lezzete sahip olan bir köftemizdir. Akçaabat'a gittiğimizde tabiki ilk aklımıza gelen şey köfteci dükkanı aramak oldu. Aradık, bulduk ve enfes piyazı ile yedik. Ölçülerini almadan yetkililerle Akçaabat köftesi hakkında konuştuk. Herşeyden önce bu köfte dana eti ile hazırlanıyor, dananın kaburga boşluğu ve budu karıştırılarak kullanılıyor. Az miktarda bayat ekmek, belli ölçüde sarımsak ve tuz ilavesi ile makineden bir kere çekilerek yoğuruluyor. Yuvarlak köfte şekli verilerek en az bir gün buzdolabında bekletiliyormuş. Mangalda pişirilerek kilo ile satışı yapılıyor. 1 kilo pişmemiş köfte 30 lira, 1 kilo pişmiş köfte 60 liradan satılıyor. Hafta sonu pikniğe gidenler ya da Akçaabat dışına hediye köfte götürmek isteyenler için, şoklanmış yani dondurulmuş pişmemiş köfte de 30 liradan satılıyor. Aslında lezzeti Ankara'da yediğimiz Akçaabat köftesinden de çok farklı değil.





AKÇAABAT
Saray
Köfte & Kahvaltı

- Köfte
- Haşlama
- Pide Çeşitleri
- Lahmacun
- Kahvaltı

N.pulathane Mah. Hamam Çimeni
İş Merkezi No: 2 Akçaabat / Trabzon
saraykoftehaslama@gmail.com
www.akcaabatsaraykoftehaslama.com

☎ 0462 260 63 63

☎ 0462 260 64

f /saraykoftehaslama

