



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AKÇAABAT KÖFTE (TRABZON)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

900 gr. dana eti
100 gr. iç yağı
100 gr. bayat ekmek
5 diş sarımsak
1 yemek kaşığı tuz

900 gr. dana etini ve iç yağın aynı anda makineden çektilererek kıyma haline getirin. Bayat ekmeği ıslatın ve suyunu iyice sıkın. 5 diş sarımsağı ince ince kıyın. 900 gr. kıyma ile çekilmiş 100 gr. iç yağı toplam 1 kg. kıymayı, kıyılmış sarımsak ve 1 yemek kaşığı tuzu kısa bir süre içinde yoğurun. Malzemeyi avuç içinde yassı köfteler haline getirin. Izgarada pişirerek yanında közlenmiş domates ve biberle ikram edin.

Not :Bir akçaabat köftesi 35 gr. gelmektedir. Yoğurduğunuz malzemeleri 6 saat bekletmeniz daha iyi olacaktır. Buzdolabında beklettiğiniz esnada buzdolabında kokusunu alabilecek birşey olmamasına özen gösterin. Izgarada pişirin. Odun veya kömür ateşinde pişirmeniz ayrı bir lezzet katacaktır. Izgaranızı kuyruk yağı ile yağlarsanız hem köfteler yapışmaz hem de güzel bir lezzet verir.

