



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AKÇAABAT KÖFTESİ (TRABZON)

Dr. Mustafa Duman

1 kg kıyma
100 gr. Peksimet
1 diş sarımsak
1 çay kaşığı karabiber
Tuz

Bütün malzeme karıştırılır köfte halinde bir kaba konur. Sonra köfteler ızgarada pişirilir ve sıcak servis yapılır.

Not: Akçaabat'taki köftecilerle, Trabzon-Akçaabat arasındaki sahil şeridinde bulunan köftecilerde yapılır. Akçaabat köftesi, Tekirdağ köftesinin iki üç misli büyüklükte, fakat yumuşak bir köftedir. Trabzon'daki köftecilerde kilo ile satılır Son zamanlarda bazı gıda üreticisi firmalar tarafından seri olarak üretilip, ambalaj içerisinde kızartmaya hazır olarak da piyasaya sunulmaktadır.
