



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AKÇAABAT KÖFTESİ (TRABZON)

4 diş sarımsak
2 adet domates
2 adet yeşil sivri biber
1 su bardağı Trabzon ekmeği kırıntısı
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
100 gram yağlı kuzu boşluk eti
500 gram dana kıyma

Trabzon ekmeği içlerini robottan geçirin.

Ekmekleri bir tepsiye yayıp üzerlerini tülbentle örtün. İyice kurumaları için bir gece bekletin.

100 gram yağlı kuzu boşluk etini ve 500 gram dana kıyma etini kıyma makinasından birlikte çektin. Eğer iki kıymayı beraber çektiremediyseniz, iki kıymayı ekmeği içiyle birlikte 5 dakika kadar yoğurun.

Sarımsak, tuz ve karabiberini ilave edin.

Bütün harcı rulo hale getirin. Buzdolabında 30 dakika dinlenmeye bırakın.

Dinlenen ruloyu bıçak kullanarak porsiyonlara ayırın.

Avuç içlerinizle bastırarak şekillendirin.

Izgara tavayı hafifçe yağlayın ve iyice ısıtın.

Köfteleri ızgara tavada önlü arkalı güzelce kızartın.

Domates ve biberleri de tavaya dizip hafifçe közleyin.

Köfteleri ve közlenmiş sebzeleri servis tabağına yerleştirip hemen sıcak servis edin.

