



AKÇAABAT KÖFTESİ

Milli Eğitim Bakanlığı

½ kg et
1 su bardağı bayat ekmek içi
5-6 diş sarımsak
Tuz

Etin sinirleri alınır.
Sinirleri alınmış et, sarımsak ve ekmek içi kıyma makinesinde iki kere çekilir.
Tuz ilave edilir.
Kıymadan ceviz kadar alınıp avuç ayasında şekil verilir ve soğukta dinlendirilir.
Izgarda pişirdikten sonra sıcak servis edilir.

