



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AKÇAABAT KÖFTESİ

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

Trabzon ekmeği için rondodan geçirin ve bir gece iyice kuruması için, bir tepsiye yayın ve üzerine tülbent örterek bekletin.

İki kıymayı birlikte çektirebilerseniz daha kolay harmanlanacaktır. Eğer çektiremediyseniz iki kıymayı ekmek içiyle birlikte 5 dakika kadar yoğurun.

Sarımsağı, tuz ve karabiberi ilave edin.

Rulo haline getirin ve buzdolabında bu haliyle 30 dk dinlendirin.

Bıçak yardımıyla porsiyonlayın ve avuç içinizle bastırın.

İyice ısınmış, hafif yağlanmış döküm tavada önlü arkalı kızartın. Domates ve biberleri de tavaya dizin. Hafifçe közleyin.

Sunum tabağına yerleştirin ve servis edin.

Not: İki ayrı kıymayı aynı anda çektirmek, fazla yağ ilave etmeden ideal köfteye ulaşmanıza yardımcı olur. Dilerseniz fırının ızgara telinde 180 derecelik fırında da köftelerinizi pişirebilirsiniz.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 28.03.2023