



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

AKÇAABAT KÖFTESİ

Yarım kg. öküz eti
Yarım kg. dana eti
3 diş sarımsak
3 dilim tok ekmek (Vakfı kebir ekmeği gibi)
1 tatlı kaşığı karabiber
1,5 tatlı kaşığı tuz

Bütün malzeme kıyma makinesinden geçirilir, tuz ve karabiber katılır, 10 dakika yoğrulur. Ceviz büyüklüğünde toplar yapıp, biraz bastırarak yassılaştırılır. Odun ateşinde pişirilir, piyaz eşliğinde servise sunulur.
Not: Akçaabat köftesi yörede yetiştirilen hayvanların etiyle yapılır.

[ML® Akçaabat Piyazı için tıklayın](#)



