



AKÇAABAT KÖFTESİ (TRABZON)

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Dana kıyma
Soğan
Karabiber
Pul biber
Kimyon
Tuz
Nar ekşisi
İnce bulgur
Maydanoz (servis için)

İnce bulgur bir kaba alınır ve üzerine sıcak su eklenerek şişmesi beklenir.
Rendelenmiş soğan, dana kıyma, tuz ve baharatlar karıştırılarak köfte harcı hazırlanır.
Hazırlanan köfte harcına şişmiş bulgur eklenir ve iyice yoğrulur.
Yoğrulan köfte harcından ceviz büyüklüğünde parçalar koparılır ve yuvarlanır.
Servis tabağına dizilen köfteler, nar ekşisi gezdirilerek servis edilir.
Üzerine taze maydanoz yaprakları eklenir.

