



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AKÇAABAT KÖFTESİ

Elif Korkmazel

700 gr dana ön but eti kıyması
300 gr dös kıyması
5-6 diş sarımsak
4 dilim Trabzon ekmeđi içi
1 adet domates
4 adet sivri biber

Akçaabat köftesi kıymasını bir tepsiye yayın ve hafifçe tuzlayın. İçine ezilmiş sarımsak ve ufalanmış ekmeğ içini koyup iyice yoğurun. Bu köfte harcını bir top kıyma yapıp avuçlarınız arasında yaklaşık 4-5 cm çapında bir silindir yapın. Silindirleri yan yana birbirine deymeyecek biçimde tepsinize dizin. Sonra bu silindirlerden ister bıçak ile isterseniz yine elle kopartarak bir tutam alın ve yassı köfte yapar gibi köftelerinizi hazırlayın. Sonra ızgara ya da tavada kızartın.