



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AKHISAR KÖFTESİ (MANİSA)

Gönlü Beyaz Restoran

1 Kg. Normal Yağlı Kıyma
1 Adet Soğan
1 Tatlı Kaşığı Tuz

Tüm malzemeleri derin bir kaptaki karıştırarak iyice yoğuralım. Üzerini jelatinleyip, 1 gece buzdolabında dinlenmeye bırakalım. Ertesi gün şekillendirip, ızgarada pişirelim.

Not: Meşhur Akhisar köftesine asla ekmek konmuyor. En önemli püf noktası ise sadece soğan ve tuzla marine edilen kıymanın, bir gece buzdolabında bekletilmesi.

