



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKAN KÖFTESİ

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

1 kg döş kıyma
1 soğan
1 yumurta akı
1 çay kaşığı karbonat
1 su bardağı un
Yarım su bardağı doğal maden suyu
Tuz
Karabiber
Kırmızı toz biber
Sumak

Döş kıymayı geniş bir kaseye alın. Rendeleyip suyunu sıkığınız soğan, yumurta akı, karbonat, un, maden suyu, tuz ve baharatları ilave edin. Tüm malzeme iyice özdeşleşinceye kadar yoğurun. Harçtan mandalina büyüklüğünde parçalar kopartın. Yuvarlak köfteler hazırlayın ve köfteleri bir gece buzdolabında bekletin. Ertesi gün yapışmaz yüzeyli bir tavada kızartın. Sıcak servis yapın.

