



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BOSNA USULÜ ŞİŞ KÖFTE

15 gr (1 çorba kaşığı) tereyağı
2 soğan (ince doğranmış)
2 diş sarımsak (ince doğranmış)
500 gr kuzu kıyması
500 gr dana kıyması
2 kalın dilim ekmek (kabukları çıkarılıp rendelenerek ufalanmış)
1 yumurtanın akı (hafifçe çırpılmış)
1 tatlı kaşığı tuz
1 orba kaşığı kırmızıbiber
kahve kaşığının ucuyla pul kırmızıbiber

Küçük bir tencerede yağı orta ateşte eritiniz. Yaz kızınca soğanların yarısını ve sarımsakları koyup 10-12 dakika, arasıra karıştırarak kavurunuz.

Tencereyi ateşten alıp, soğan ve sarımsakları büyük bir kaseye boşaltınız. Kuzu kıyması, dana kıyması, ekmek içi, yumurta akı, tuz, kırmızıbiber ve pul kırmızıbiberi ekleyiniz. Malzemeyi çatalla iyice karıştırınız.

Ellerinizle harçtan ceviz büyüklüğünde köfteler yapınız.

Köfteleri bir tabağa koyup üstünü mumlu kağıtla örterek, buzdolabında en az 1 saat, köfteler sertleşene kadar bırakınız.

Önce ızgaranızı iyice kızdırınız. Tabağı buzdolabından çıkarıp, köfteleri şişlere geçiriniz.

Köftelerin her iki yanlarını 4'er dakika, renkleri koyu kahverengi olana kadar ızgarada kızartınız. şişleri ızgaradan çıkarıp üstlerine kalan soğanı serperek servis ediniz.