BURDUR ŞİŞ KÖFTE

1 kg Keçi veya Dana Kaburga Döş Eti
25 g Tuz

Kıyma makineden orta kalınlıkta ve tek çekim olarak geçirilir. Çift bıçak ile bıçak arası denen şekilde usta eller tarafından hazırlanabilir. Oluşan kıyma bir saat kadar bekletilir. Özel şişlere 12-14 cm uzunluğunda, 1 parmak kalınlığında 20 gramlık köfteler halinde sıvanır. Bu aşamada 10-15 dakikadan uzun bir süre bekletmemek gerekir. Odun kömürü ateşinde kurutmadan pişirilir ve sıcak pide üzerinde yine üstü pişen şişler ile temas ettirilerek yağlanmış pide ile kapatılarak servis edilir. Servis Şekli: Mutlaka közde pişirilmiş yeşilbiber köfteye eşlik etmelidir. Geleneksel olarak 6 adet şiş (toplam 120 gr) bir porsiyonu oluşturur. Mevsimine göre taze soğan, yeşillik, doğranmış kuru soğan, domates salatası ve limon köfteye eşlik edebilir.



© lezzetler.com tarif no:91935 • adı:Burdur Şiş Köfte • gönderen:gülter • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:45