



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVAPİ

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

500 gram kıyma (yarı yarıya kuzu ve dana eti karışımı)
1 adet kuru soğan (rendelenmiş)
2 diş sarımsak (ezilmiş)
1 çay kaşığı karbonat
1 çay kaşığı kırmızı biber
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
1/2 çay bardağı soda (maden suyu)

Geniş bir kaseye kıymayı alın.

Rendelenmiş soğan, ezilmiş sarımsak, karbonat, kırmızı biber, kimyon, karabiber ve tuzu ekleyin.

Karışımın üzerine sodayı dökün.

Tüm malzemeleri iyice karışana kadar yoğurun.

Karışımı streç filme sararak buzdolabında en az 2 saat, tercihen bir gece dinlendirin. Bu, baharatların etle iyice harmanlanmasını sağlar.

Dinlenen kıymayı buzdolabından çıkarın.

Avuç içinizde küçük parmak şeklinde köfteler yapın. Cevapi genellikle küçük ve ince olur, bu yüzden fazla büyük yapmamaya dikkat edin.

Izgara veya döküm tava iyice ısıtın.

Hazırladığınız cevapi köftelerini ızgarada veya tavada orta yüksek ateşte her tarafı kızarana kadar pişirin. Her tarafının güzelce pişmesi için ara sıra çevirin.

Cevapi köftelerini sıcak olarak servis edin.

Yanında taze soğan, ajvar ve somun ekmeği ile birlikte sunabilirsiniz.

Not: Et karışımını yoğururken fazla sıkı yoğurmamaya özen gösterin, aksi takdirde köfteleriniz sert olabilir. Maden suyu, köftelerin daha yumuşak ve kabarık olmasını sağlar, bu yüzden bu malzemeyi atlamayın. Köftelerin dinlenme süresine dikkat edin, bu adım lezzetlerin harmanlanması için çok önemlidir.



