



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİNE KÖFTESİ (AYDIN)

500 gram yağlı kıyma
1 adet orta boy soğan
1 çay kaşığı karbonat
1 çay kaşığı tuz
1 çay bardağı su
3 dilim ekmek içi

İlk olarak kıymayı geniş ve büyük bir kase içerisine alın. Kıymaya karbonatı ekleyip arada bir elinizi suyla ıslatıp iyice yoğurun. Yoğurmuş olduğunuz kıymayı bir gece buzdolabında bekletin. Ertesi gün buzdolabından çıkardığınız kıymaya tuz ve rendelenmiş soğanı ekleyip yoğurun. Daha sonra ekmek içini de kıymaya ekleyerek buzdolabında 2 saat bekletin. Daha sonra köfte hamurundan parçalar alarak elinizle şekil verin ve bol yağın içinde kızartın.

