



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİNE KÖFTESİ (AYDIN)

Aydın Valiliği

1 kg dana döş kıyma  
20 g tuz

Dana etinin döş kısmından kıyma yapılır.

Kıymanın içine belli miktarda tuz konur. Bu köftenin en önemli özelliği ise köftenin içine tuz dışında herhangi bir katkı maddesinin konmamasıdır.

Kıyma iyice yoğrulur, elde küçük küçük köfteler yapılarak odun kömürüyle ısıtılmış ızgarada pişirilmelidir.

Köfteler servis edilirken isteğe bağlı olarak baharat ve yeşil salata verilir.

Not: Aydın yöresinde oldukça yaygın olarak yapılır. Roka salatısıyla birlikte yenilmesi tercih edilir. Çine köftesi Aydın'ın coğrafi işaretli lezzetlerinden birisidir.

