



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CIZBIZ KÖFTE

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

120 g bayat ekmek içi, ıslatılmış
2 adet orta boy soğan, ince rendelenmiş
½ demet maydanoz, ince kıyılmış
1 çay kaşığı karabiber
1 ½ tatlı kaşığı tuz
125 g kuzu boşluk kıyma
500 g dana döş kıyma

Bayat ekmek içinin fazla suyunu sıktıktan sonra ufalayın.

Tüm malzemeyi derin bir kaba alın. Kıymaları ekleyin ve iyice yoğurun.

Ellerinizi hafif ıslatarak, köfte harcından istediğiniz büyüklükte parçalar alın ve avucunuzda yuvarlayın. Hafifçe bastırarak yassılaştırın. Köfte harcı bitene kadar aynı işlemi tekrarlayın.

Hazırladığınız köfteleri kömürlü veya elektrikli ızgarada ya da yapışmaz yüzeyli bir tavada alt üst ederek kızartın ve hemen servis edin.

