CIZBIZ KÖFTE

750 gram iki defa çekilmiş kıyma
1 dilim bayat ekmek
1 adet soğan
5 adet yumurta
2 kaşık zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Bayat ekmekler suda bir müddet bırakılır. Sonra güzelce sıkılır, hamur haline getirilir, kıymanın içine konur. Yumurtalar kırılır, tuz ve bir tatlı kaşığı karabiberden sonra rendelenmiş soğan ilave edilir. Hepsi beş-on dakika birbirine karışıtırılıp iyice yoğurulur. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparılan bu kıymadan iki avuç içinde bir parmak kalınlığında yuvarlak veya yassı köfteler yapılır. Alt ve üstlerine hafif zeytinyağı sürülür ve ızgarada ağır ağır pişirilir. Soğutmadan sofraya götürülür.

© lezzetler.com tarif no:26763 • adı:Cızbız Köfte • gönderen:Boyalı Direk • indirme tarihi:19.04.2024 - 13:00