CIZBIZ KÖFTE

750 gram koyun kıyması
120 gram soğan (1 büyük)
3 yumurta
150 gram iç bayat ekmek (4 büyük dilim)
1/2 kahve fincanı zeytinyağı
Tuz
Karabiber

İki, üç defa et makinesinden geçirilmiş fazla yağlı olmayan ve kemiksiz olarak tartılmış 750 gram koyun kıymasına; soğuk suda ıslatılmış ve iyice sıkılmış 4 küçük dilim iç bayat ekmek ilâve ederek, her ikisini 2-3 dakika kadar yoğurmak ve içine ekmek katılmış bu kıymayı bir kere daha et makinesinden geçirmelidir. (Ekmekli kıymalar on dakika kadar elle yoğurulursa makineden geçirmeye gerek kalmaz).
Kıymanın yoğurulması sona erince; bunlara: 3 adet bütün yumurta, 1 kahve kaşığı karabiber, 2 tatlı kaşığı tuz. ile 1 büyük soğan suyu ilâve ederek, tekrar 5 dakika daha yoğurmalı, sonra da bu kıymadan ceviz büyüklüğünde parçalar koparark, bunları ıslatılmış iki avuç içinde yuvarlamak ve üstlerine bastırmak suretiyle bu kıymadan yarım parmak inceliğinde yuvarlak ve yassı köfteler meydana getirmelidir. (Soğanların suyunu çıkarmak için; ince doğranmış soğanlara; bir miktar tuz serperek on dakika kadar bıraktıktan sonra soğanları sıkmak suretiyle sularını çıkarmalıdır).
Sonra bu yassı köftelerin, her iki taraflarını hafifçe zeytinyağıyla yağladıktan sonra, harlı, fakat alevli olmayan odun kömürü ateşinin 3 - 4 parmak yüksekliğinde bir yerine oturtulmuş tel ızgaraya yerleştirmeli (ızgaranın da telleri yağlanmış olmalıdır) ve köftelerin bir tarafları kızardıktan sonra diğer taraflarını çevirmek suretiyle bunları 4-6 dakika arasında piş irmeli ve ılıkça bir tabağa servis yapmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:34195 • adı:Cızbız Köfte • gönderen:davet • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:17