CIZBIZ KÖFTE

800 gr kıyma (koyun etinden iki kez çekilmiş)
200 gr ekmek içi (ıslatılıp suyu sıkılmış)
1 büyük boy soğan (ince doğranmış)
2 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)
1 çay kaşığı köfte baharatı yada kimyon
3 yumurta
2 çay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
1/4 su bardağı zeytinyağ.

Soğanların üstüne 1 çay kaşığı tuz serpip 10 dakika bekletiniz. Sonra, soğanları elinizde sıkarak suyunu çıkarınız. Bu suyu bir kenarda saklayınız.
Kıyma ve ekmek içini 5-10 dakika kadar iyice yoğurunuz. Malzeme birbirine iyice karıştıktan sonra, yumurta, kalan 1 çay kaşığı tuz, karabiber, soğan, baharat (ya da kimyon) ve maydanozu ekleyerek 3-4 dakika daha yoğurunuz. Ellerinizi soğuk suyla ıslattıktan sonra harcı 16 eşit parçaya bölünüz. Her parçaya, önce yuvarlayıp sonra parmaklarınızla hafifçe bastırarak şekil veriniz. Köfteleri bir fırçayla hafifçe yağlayarak ızgarada 5-6 dakika, her iki tarafları kızarıncaya kadar pişiriniz.
Cızbız köfteleri sıcak olarak hemen servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:59762 • adı:Cızbız Köfte • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:24.04.2024 - 01:19