



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DARÜZZİYAFE KÖFTESİ

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Köfte İçin:

- 250 gram dana kıyma
 - 250 gram kuzu kıyma
 - 250 gram tavuk kıyma
 - 250 gram hindi kıyma
 - 1 adet orta boy soğan (rendelenmiş)
 - 2 diş sarımsak (ezilmiş)
 - 1 çay kaşığı tuz
 - 1 çay kaşığı karabiber
 - 1 çay kaşığı kimyon
 - 1 çay kaşığı tarçın
 - 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
 - 2 yemek kaşığı galeta unu veya bayat ekmek içi
 - 1 adet yumurta
 - 1 yemek kaşığı tereyağı (köfteleri kızartmak için)
- Üzeri İçin:
- 1 yemek kaşığı tereyağı
 - 1 çay kaşığı toz tarçın
 - 1 çay kaşığı sumak
 - 1 yemek kaşığı ince kıyılmış maydanoz

Dana, kuzu, tavuk ve hindi kıymasını geniş bir kaba alın. Rendelenmiş soğan, ezilmiş sarımsak, galeta unu, yumurta ve baharatları ekleyin. Köfte harcını iyice yoğurun ve buzdolabında en az 30 dakika dinlendirin. Dinlenen harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlak şekil verin. Hafifçe yassılaştırarak klasik köfte formunu oluşturun. Bir tavada tereyağını eritin ve köfteleri orta ateşte her iki tarafı da kızarana kadar pişirin. Tüm köfteler piştikten sonra, üzerine hafifçe sumak ve tarçın serpiştirin. Köfteleri maydanoz ve tarçın sosuyla süsleyerek sıcak servis edin. Yanında pilav, közlenmiş sebzeler veya yoğurt ile sunabilirsiniz.



