



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜZCE KÖFTESİ

Yarım kilogram kıyma
1 ay bardağı mısır unu
1 adet yumurta
1 adet kuru soğan
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 su bardağı sıvıyağ
Tuz
Yenibahar
Kimyon
Karabiber.
Püre için:
5 adet orta büyüklükte patates
2 orba kaşığı zeytinyağı
eyrek limonun suyu
Muskat
Tuz

Püreyi önceden hazırlayın. Bunun için patatesleri yıkayarak haşlayın, kabuklarını soyarak rendeleyin. Zeytinyağı, limon suyu, tuz ve muskatı ilave ederek ezin. Pürüzsüz kıvama getirin. Kaşıkla şekil vererek servis tabağına yerleştirin. Köfteler için kıymaya yumurta, mısır unu, rendelenmiş soğan, yenibahar, karabiber, kimyon, tuz ve tereyağını ilave ederek yoğurun. Köfte harcım özlü bir hamur olana dek yoğurmaya devam edin. Yuvarlak ve yassı köfteler hazırlayın. Tavada sıvıyağı kızdırıp, köfteleri arkalı önlü kızartın. Kızarmış köfteleri tabağına yerleştirin. Püreyle birlikte servis yapın.