



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EDİRNE KÖFTESİ

600 gram dana etinin göğüs kısmından kıyma

1 adet soğan

4 dilim bayat ekmek içi

1 tatlı kaşığı karbonat

1 tatlı kaşığı tuz, karabiber

Acı sosu için:

3 çorba kaşığı pul biber

2 çorba kaşığı üzüm sirkesi

1 çay bardağı zeytinyağı

Öncelikle soğanı rendeleyin ve derin bir kaba alın. Üzerine tüm malzemeleri ekleyip yoğurun. Aslında mutfak robotundan bir kere geçirilse daha lezzetli oluyor. Ya da kıyma makinesinden geçirip hazırlayın bir gece bekletin. Daha sonra köfte harcına şekil verip ızgarada pişmeye bırakın. Yanında acı sosu için tüm malzemeleri karıştırıp sos yapın.

