



EDİRNE KÖFTESİ

Ömür Akkor

Tuz, karabiber, kıyma (sırt, kaburga, antrikot), kimyon beraberce iki sefer çekilip 1 gün dinlendiriliyor. Ertesi gün ilave edilen soğanla, mutlak elle yoğrulduktan sonra şekil verilip pişmeye yollanıyor.

Muhakkak elle yoğruluyor çünkü makine yoğurunca köfte sertleşiyor. Ayrıca her gün yeteri kadarı yapıp elde kalması da engelleniyor. Muhakkak döküm bir ızgarada, odun kömüründe ve ateşle köftenin arası 10 cm olacak şekilde pişiriliyor.

Başka bir önemli husus da "çok çevrilmemesi" iki kere çevriliyor, bu da suyunu kaybetmesini engelleyip lezzeti köftenin içinde saklıyor. Her iki yüzü de 4 dakika piştikten sonra servis ediliyor.

