



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EDİRNE KÖFTESİ

Interreg-IPA Bulgaristan-Türkiye SÖİ Programı

700 gr dana kıyması
300 gr kuzu kıyması
1 adet rendelenmiş kuru soğan
2 dilim bayat ekmek
1 Çay kaşığı karabiber & kimyon (Arzuya göre)
Tuz

Etinizi kesildikten sonra soğuk bir ortamda bir-iki gün dinlendirin.

Dana etine kuzu eti ilavesiyle yağlanmasını sağlayın.

Etlerinizi iç malzemesini katmadan önce bir kez kıyma makinesinden çekin.

İçine rendelenmiş soğan, ufalanmış bayat ekmek, tuz (arzuya göre karabiber ve kimyon) konarak bir daha iyice yoğurun.

Köftelerinize yuvarlak ve yassı şekiller verip buzdolabında dinlenmeye alın.

Odun ateşi üzerine oturtulmuş oluklu ızgaranızı yağlayarak köftenizi ızgaraya alın.

Ateşin ısını ve çevirme zamanını gözeterek köftelerinizi mühürleyerek pişirin ve suyunu içine hapsetmeye gayret gösterin.

Önlü arkalı sık sık çevirerek ederek köfteleri kurutmadan pişirin.

Acı sos ve koyun yoğurdu ile servis edin.

Not: Edirne Köftesi yöre mutfağında özellikle esnaf lokantaların en sevilen lezzetlerinin başında yer almaktadır. Son dönemlerde özellikle Bulgaristan ve Yunanistan'dan günübirlik gelen turistlerin en aradığı lezzetler arasında yerini almaktadır.

