



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

EKMEK ARASI KÖFTE

MasterChef

500 gram kıyma (tercihen dana ve kuzu karışık)
1 adet kuru soğan (rendelenmiş)
2 diş sarımsak (rendelenmiş)
2 dilim bayat ekmek içi (ıslatılıp sıkılmış)
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı kırmızı pul biber (isteğe bağlı)
1 tutam maydanoz (ince kıyılmış)
Servis için:
Taze ekmek (tercihen somun ekmek ya da pide)
Domates (dilimlenmiş)
Marul veya roka
Soğan (halka doğranmış)
İsteğe bağlı turşu

Geniş bir karıştırma kabına kıymayı alın.

Üzerine rendelenmiş soğanı, sarımsağı, ıslatılıp sıkılmış ekmek içini, yumurtayı ve baharatları ekleyin.

İnce kıyılmış maydanozu da ilave edin.

Tüm malzemeleri iyice yoğurarak köfte harcını hazırlayın.

Harcın iyice özdeşleşmesi için birkaç dakika yoğurmaya devam edin.

Yoğurduğunuz köfte harcından ceviz büyüklüğünde parçalar koparın ve avuçlarınızla yuvarlayıp yassı köfteler haline getirin.

Tüm harcı bu şekilde şekillendirdikten sonra köfteleri dinlenmesi için buzdolabında yaklaşık 30 dakika bekletin.

Bir tavayı ocağa alın ve ısıtın.

Tavaya az miktarda sıvı yağ ekleyin.

Dinlenmiş köfteleri tavaya yerleştirerek her iki tarafını da orta ateşte kızarana kadar pişirin.

Köftelerin dışı güzelce kızarıp içi pişene kadar pişirme işlemine devam edin.

Pişirdiğiniz köfteleri, dilimlediğiniz taze ekmeklerin arasına yerleştirin.

Üzerine dilimlenmiş domates, marul veya roka, halka doğranmış soğan ve turşu ekleyin.

İsterseniz ketçap, mayonez ya da acı sos ile lezzetlendirebilirsiniz.

Hazırladığınız ekmek arası köfteleri sıcak olarak servis edin.

Yanında ayran veya soğuk bir içecek ile mükemmel bir öğün oluşturabilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:179734 • adı:Ekmek Arası Köfte • gönderen:dolu • indirme tarihi:02.04.2025 - 14:33