



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GAZAYAKLI MANCAR KÖFTESİ (KOCAELİ)

Kocaeli Büyükşehir Belediyesi

Kazayağı 1 kilogram
Sıvı yağ 1 su bardağı
Yumurta 1 adet
Kuru soğan 1 adet, orta boy
Kırmızı toz biber 1 tatlı kaşığı
Pul biber 1 tatlı kaşığı
Kekik 1 tutam
Un 2 su bardağı
Nane 1 çay kaşığı
Patates 1 adet
Tuz 1 tatlı kaşığı
Çiğce 2 çorba kaşığı

Önce kazayağı mancarı temizlenir, yıkanır ve küçük küçük doğranır. İçine kuru soğan, un, 1 yumurta, rendelenmiş patates, çiğce ve baharatlar ilave edilir, karıştırılır. Sonra yoğurularak köfte şekline getirilir. Tavaya sıvı yağ koyup kızartılır.

