



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İNEGÖL KÖFTE

Sahrap Soysal

500 gr. az yağlı dana kıyma
250 gr. az yağlı kuzu kıyma
2 adet orta boy kuru soğan
2 ay kaşığı karbonat
1 tatlı kaşığı tuz

Soğanları soyup rendeleyin. Dana ve kuzu kıymayı derin bir kaba aktarın.

Kıymanın üzerine rendelenmiş soğanı, karbonatı, tuz ve karabı beri ilave edip 5 dakika kadar yoğurun.

Hazırladığınız köfte harcından ceviz büyüklüğünde parçalar koparın ve parçaları avuçlarınız arasında yuvarlayın ya da ince uzun köfteler hazırlayın.

Hazırladığınız köfteleri mangalda ya da fırında pişirin.

Yanında piyaz ile servise sunun.

Not: İnegöl köfteye çoğu kez böbrek yağı da katılır.

