# IZGARA KÖFTE

Necip Usta

3 dilim bayat beyaz ekmek içi
1/2 tatlı kaşığı tuz
1 diş sarmısak
750 gram biraz döş karıştırılmış az yağlı koyun kıyması
1/2 kahve kaşığı karabiber
1/2 kahve kaşığı kimyon
1 iri soğanın rendelendikten sonra suyu
1 adet yumurta
1/2 kahve fincanı su
1/2 kahve kaşığı kırmızıbiber

1) Ekmekleri bol suda 10 dakika ıslatıp, sonra sıkıp bir tabağa çıkarınız.
2) Temiz bir kabın dibine tuzu koyup sarmısakla kabın dibini ovunuz. Sarmısağı atınız.
3) Sonra bütün malzemeyi ilâve edip iyice yoğurunuz. 20 eşit parçaya bölüp yumurta gibi yuvarlayınız. Parmaklarınızla üzerine bastırarak yassıltıp hafif yağlayınız. Izgarada 2'şer dakika altüst pişirip servis yapınız.

Not: Her etin kendine göre bir dinlenme süresi vardır. Izgara köfteyi ise ne kadar taze etten yaparsanız o kadar güzel olur. Izgara köfte, bıçak yemiş, yani ayıklanıp bekletilmiş etten güzel olmaz.

© lezzetler.com tarif no:83424 • adı:IZGARA KÖFTE • gönderen:im • indirme tarihi:18.04.2024 - 15:55