



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İNEGÖL KÖFTE

800 gram dana kıyma
200 gram kuzu kıyma
2 adet kuru soğan
1 tatlı kaşığı karbonat
1 tatlı kaşığı tuz

Dana ve kuzu kıymayı bir kapta karıştırın.
Soğanların kabuklarını soyun ve rendeleyin.
Karıştırdığınız kıymaya, rendelediğiniz soğanları ilave edin.
Ardından tuz ve karbonatı da ekleyip yaklaşık 10 dakika güzelce yoğurun.
Hazırladığınız köfte harcını üzerini kapatın ve birkaç saat kadar buzdolabında bekletin.
Köfte harcını dolaptan çıkardıktan sonra tezgaha alın.
Üzerine yağlı kağıt koyup, merdaneyle dikdörtgen şeklinde açın.
Ardından keskin bir bıçak yardımıyla uzun ince dikdörtgenler kesin.
Orta ateşte, kızgın bir tavada kızartın.

