



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNEGÖL KÖFTE

Köfte Mayası İçin:

250 gr orta yağlı dana döş kıyma

1 adet kuru soğan

Yarım çay kaşığı karbonat

2 damla limon suyu

Tuz

Köfte İçin:

1 kg orta yağlı kıyma

1 adet kuru soğan

1 çay kaşığı karbonat

Tuz

Köfte için çektiğiniz bir avuç kadar kıymayı, yoğurma kabına alın.

Tuz ile 10 dakika yoğurun.

Daha sonra rendelenip suyu sıkılmış soğanı, karbonatın üzerine 2 damla limon suyu sıkarak en az 15 dakika yoğurun.

Hava almayacak şekilde buzdolabında 6 saat bekletin.

Altı saat sonunda köfte harcı için gereken malzemeleri (kuru soğan hariç) karıştırıp, 15 dakika yoğurun.

Ardından daha önce hazırladığınız mayayı ekleyip, yarım saat yoğurun.

Hava almayacak şekilde buzdolabına koyup, 18 saat dinlendirin.

Bir gece dinlenmiş harcımıza pişirmeden 1 saat önce kuru soğanı rendeleyip suyunu sıktıktan sonra posasını katarak karıştırın.

Mandalina büyüklüğünde parçalar kopartarak elinizle silindirik şekilde rulo yapıp, baş kısımlarını bıçakla düzleyin.

Döküm tavada, az yağla pişirip servis edebilirsiniz.

Not: İnegöl köftenin en önemli püf noktası buzdolabında 1 gece dinlendirmektir. Köfte harcını hazırlarken soğanı rendeleyip, suyunu iyice sıktıktan sonra katın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 20.10.2022