



## İNEGÖL KÖFTE

### Sahrap Soysal

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

Soğanları soyup rendeleyin. Dana ve kuzu kıymayı derin bir kaba aktarın. Kıymanın üzerine rendelenmiş soğanı, karbonatı, tuz ve karabiberi 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.

