



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNEGÖL KÖFTE

www.sefabdullahusta.com

500 gr. kıyma
Yarım adet kuru ekmek içi
1 çay bardağı su
2 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karbonat
1 çorba kaşığı limon suyu
2 adet orta boy soğan

Kıymamızın üzerine rondodan geçirdiğimiz bayat ekmek içini, suyu, tuzu, yine rondodan geçirdiğimiz soğanı, en son ayrı bir kapta karıştırdığımız limon suyu ve karbonatı ekliyoruz. Bütün malzemelerimizi yoğuruyoruz. Şekil verdikten sonra üzerini streçleyip dolapta en az 9 saat bekletiyoruz. Tavamıza hafif yağ koyup güzelce pişirdikten sonra sıcak olarak servis edebiliriz.

