



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNEGÖL KÖFTE

500 gram ince çekilmiş dana kıyma
100 gram ince çekilmiş kuzu kıyma
1 adet kuru soğan
1 çay kaşığı karbonat
1 çay kaşığı tuz

Dana ve kuzu kıymaları iyice yoğurunuz. Hamur gibi 20 dakika boyunca yoğurduğunuz kıymayı bir köşeye bırakın.

Çok ince soğanları da doğrayın.

5 dakika dinlendirdiğiniz kıymanın üzerine kesilen soğanları ekleyin

Tuz, karbonatı da ekleyip macun kıvamına gelene kadar yoğurun.

Buzdolabına koyun. Yaklaşık 2 saat dolapta beklemeli.

Daha sonra bir kesme kağıdına kıymayı yayıp üzerine yağlı kağıt koyup merdane yardımıyla açın.

İnce taba olan kıymayı dikdörtgen şeklinde kesin.

Tek tek alıp orta derece açılmış ocağın üzerindeki teflon tavaya yerleştirin.

Kızaran köfteleri çevirip pişenleri tabağa alın.

Bazı yerlerde salça sosu hazırlayıp üzerine dökülerek servis edilir.

