



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## İNEGÖL KÖFTESİ (BURSA)

İnegöl köftesinde %20 kuzu eti, %80 büyükbaş hayvanların kaburga eti kullanılır. Et 18 saat buzdolabında dinlendirildikten sonra pişirilir. Resmi gazetede yayımlanan İnegöl köftesi tarifine göre köfte yaparken, kıymaya; kırmızı biber, karabiber, kimyon, yenibahar, sarımsak, süt, soğan, galeta unu konulur. Köftelerin en çok 2 cm kalınlığında, aynı şekil ve büyüklükte olmasına dikkat edilir.

---

© lezzetler.com tarif no:35871 • adı:İnegöl Köftesi (Bursa) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:03.06.2024 - 07:53