



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## İNEGÖL KÖFTESİ (BURSA)

Milli Eğitim Bakanlığı  
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi  
Ankara 2006

1 kg dana kıyması  
2 adet soğan  
4 dilim bayat ekmek  
1 çorba kaşığı karbonat  
Yeterince tuz

Kıymayı ufalanmış ekmekle birlikte iyice yoğurarak buzluğa atınız ve üç gün bekletiniz.

Soğanı rendeleyiniz.

Eti buzluktan çıkardıktan sonra biraz dinlendirip, tekrar kıyma makinesinden geçirin. Tuz , karbonat ve rendelenmiş soğanla birlikte yoğurunuz.

Cevizden biraz büyük parçalar koparıp avucunuzun içinde ileri geri yuvarlayarak uzun köfteler hazırlayınız.

Sıkarak bir kaba dizin bu şekilde bir gün daha buzdolabında bekletiniz.

Ertesi gün köfteleri ızgarada veya mangalda (alevlenmeyen ızgarada) her yanı eşitçe renk alıncaya kadar pişirin.

Sıcak olarak servis yapınız. Köfte yapımında kullanılan kıyma dananın döş kısmından olması gerekir.

Dünya çapında tanınan köfte ısıtılmış pide üzerine yerleştirilerek servis edilir. Ayrı servis tabağında roka verilir.

Not: Köftelerin her tarafı eşit pişmiştir. Pişmişlik müşteri isteğine göre yapılmalıdır. Sıcakken ayrı tabağa yerleştirilmiş roka ile servis edilir.