



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNEGÖL KÖFTE

<https://migros.com.tr>

700 gr. dana eti
150 gr. kuzu but
1 yemek kaşığı sıvıyağ
Yarım tatlı kaşığı karbonat
4 dilim ıslatılmış sıkılmış ekme
2 kuru soğan
Tuz

1. Dana ve kuzu etini kıyma haline getirin.
2. Kıyma, soğan, tuz, ekme ve karbonatı bir kapta karıştırıp iyice yoğurup, 2-3 saat dolapta dinlendirin.
3. Dinlendirdiğiniz karışımı tek kullanımlık bir sıkma torbası ile uzun silindirler şeklinde sıkın.
4. Şekil verdiğiniz köfteleri oda ısısında biraz bekletin.
5. Köfteleri yapışmasını engelleyecek kadar sıvı yağda orta ateşte çok kurutmadan pişirin.

