İNEGÖL KÖFTE

Yarım kilo az yağlı kiyma
1 kuru soğan
1 çay kaşığı karbonat
1 tutam tuz

Kıymayi derin bir kaba alıyoruz soğanı rendenin ince kisminda rendeliyoruz ve kiymaya ilave ediyoruz tuz ve karbonati da ilave ettikten sonra iyice yoğurup buzdolabında yarım saat bekletiyoruz.
Daha sonra tavayi ocaga alip kizdiriyoruz ve köfte lerimizi kizartiyoruz.
Eğer kiymamiz yağsız ise kizartirken sivi yağ ile kizartiyoruz.



© lezzetler.com tarif no:133038 • adı:İnegöl Köfte • gönderen:nasuh • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:41