



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İNEGÖL KÖFTE

1 kg dana kıyma
150 gr. böbrek yağı
2 adet soğan
150 gr. kaşar peyniri
1 adet yumurta sarısı
Karabiber
Tuz

İki adet soğanı soyup rendeleyin. Daha sonra böbrek yağı ve kıyma karıştırılıp iyice yoğurun ve kıyma makinesinde çekin. (Kıyma makineniz yok ise robot ile de yapabilirsiniz) Çektiğiniz kıymaya, rendelenmiş soğanı, kaşar peynirini ve yumurta sarısını da ilave ederek karıştırıp bir daha kıyma makinesinde çekin. Bu karışımı en az 12-14 saat bekletin. Daha sonra kıymayı köfterler haline getirip ızgarada pişirip servis edin.

[ML® Salçalı İnegöl Köftesi için tıklayın](#)