



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNEGÖL KÖFTE

Ankara Büyükşehir Belediyesi
Belmek Yemek Kitabı

1/2 kg kıyma
3-4 çorba kaşığı erimiş kuyruk yağı
1/2 çorba kaşığı yoğurt
1 dilim ekmek içi
1 çay kaşığı karbonat (cep sodası)
1 orta boy soğan
1 yumurta sarısı
Tuz
Kırmızı biber
Karabiber

Soğan rendelenip tuzla ovulur, yıkanıp suyu sıkılır. Daha önce eritilen kuyruk yağı içerisine yoğurt, ekmek içi, yumurta sarısı, kırmızı biber, karabiber, karbonat ve kıyma ilave edilerek hep birlikte 10 dakika yoğrulur. Bir saat buzdolabında dinlendirilir. Hazırlanan karışımdan parmak şeklinde köfteler yapılır. Köfteler, ızgarada pişirilir, sıcak servis yapılır.