



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.