



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## İNEGÖL KÖFTESİ (BURSA)

- 500 g dana but kıyma
- 250 g dana döş kıyma
- 250 g Kuzu Kıyma
- 1/2 Adet Ufalanmış ekmek içi (bayat)
- 1 Adet Büyük Kuru Soğan
- 1 Tatlı Kaşığı Karbonat
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Kahve Fincanı Su

Her üç kıyma da 1 kez çekilmiş olmalı. Kıymaları bir kaba alıp rendelenmiş soğan, tuz, ufalanmış ekmek içi ve karbonat ilave edip elinizle arada bir su serperek yoğurun ve üzerini streç filmle kapatıp 1 gece buzdolabında bekletin. Karışımı bir kez daha kıyma makinesinden geçirip 10 dk kadar yoğurun. Yarım saat kadar dinlendirip ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp parmak şekli vererek köfteleri hazırlayın. 1 saat kadar buzdolabında bekletip mangalda veya ızgara tavasında pişirin.

