



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISLAMA KÖFTE

<https://esenler.bel.tr/>

1 adet bayat ekmek
300 gram dana kıyma
1 adet soğan
1 çay kaşığı kimyon, karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
Islama için:
5 dilim bayat ekmek
2 su bardağı kemik suyu
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
1 çorba kaşığı sıvı yağ
Süs için:
2 adet sivri biber
2 adet domates

Bayat ekmekten 5 dilim keserek ayırın. Kalanları rondodan geçirin. Soğanı rendeleyip karıştırma kabına alın. Bayat ekmek ufağını, kıymayı, kimyonu, karabiberi ve tuzu ekleyerek karıştırın. Hamur yapın. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp köfteler yaparak tabağa dizin. Kemik suyunu derin bir kaba boşaltın, üzerine toz biberi ve sıvı yağı ekleyin. Ekmek dilimlerini et suyunda ıslatın ve ızgarada pişirin. Servis tabağına alın. Üstüne ızgarada pişirdiğiniz köfteleri dizin. Iızgarada pişen domates dilimlerini ve biberleri en üste döşeyin. Servis yapın.

