



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

IZGARA KÖFTE (MERİÇ EDİRNE)

Avrupa Birlięi
Bulgaristan - Türkiye Sınır Ötesi İşbirliği Programı

750 gr. yağlı kıyma
1 adet orta boy kuru soğan
2 diş sarımsak
1,5 çay bardağı kurutulmuş bayat ekmek ya da irmik
1 adet yumurta
Yarım çay bardağı sıvı yağ
Tuz
Karabiber
Kimyon

Soğan ve sarımsak rendelenir ve kıyma, ekmek ya da irmik, yumurta, sıvı yağ ve baharatlar beraber yoğrulur. Hazırlanan köfte harcı 2 saat buzdolabında dinlendirilir. Sonrasında buzdolabından çıkartılarak köfte haline getirilir ve ızgarada pişirilir. Yanında isteğe bağlı garnitür ve acı sos ile servis edilir.