



IZGARA KÖFTE

Kıyma
Soğan
Galeta unu
Kimyon
Tuz
Karabiber

750 gr. az yağlı kıyma (2 kez çekilmiş), 2 büyük soğan rendesi, 1 fincan galeta unu, biraz kimyon, tuz, karabiber hepsi büyükçe bir çukur kabin içinde yoğurulur. Toparlanmaz ise biraz daha galeta unu eklenir. Aslında güzel bir köftenin sırrı iyice yoğurulmasından geçer. Arzu edilirse kıyılmış maydanoz da konulabilir.. Ceviz büyüklüğünde parçalar alınıp şekillendirilir. 220 derecede ızgara kısmı açılarak iki yüzü de pişirilir.

