



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KASAP KÖFTESİ

500 gram kıyma
1 soğan
2 diş sarımsak
1 tutam karbonat
1 tatlı kaşığı kekik, pul biber
Tuz
Karabiber
2 çorba kaşığı kuyruk yağı

Köfteyi hazırlamak için kıymayı, rendelenmiş soğanı, sarımsağı, kuyruk yağını ve baharatları bir kabın içinde yoğurun. İçine karbonat koyarsanız Tekirdağ köftesi gibi olacaktır. Ama dağılsın isterseniz içine karbonat koymayın. Bir miktar galeta unu ekleyip yoğurmaya devam edin. Köftelere elinizle yassı yuvarlak şekli verip tepsiye dizip 200 derecede pişirin. Ya da ızgarada tavada da pişirebilirsiniz. Fırından çıkartıp közlenmiş domates ve biberle ikram edin.