



KASAP KÖFTE

<https://acunn.com>

Yarım kilogram kıyma (2 kere çekilecek)
1 çay bardağı galeta unu veya kuru ekme
1 çay bardağı soğuk su
1 adet soğan (rendelenmiş suyu sıkılmış)
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tatlı toz kırmızı biber
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı karbonat
1 çay kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı tuz

Yoğurma kabına kıyma, rendelenmiş ve suyu sıkılmış soğan suyunu atıp soğanı kullanıyoruz.
Galeta unu veya kuru toz haline gelmiş ekme olabilir baharatlar zeytinyağı ve suyu da ekleyip bir güzel yoğuruyoruz.

İyice yoğurmak yaklaşık 10 dk boyunca yoğuralım.

En son köftelerin hepsini elimize toplayıp hızlıca yoğurma kabına atalım.

Top atar gibi bu işlemi 40 kez tekrarlıyoruz. Bu sayede köftemiz sıkılaşıyor.

