



KEMAH KÖFTESİ (ERZİNCAN)

Kuzeydoğu Anadolu Kalkınma Ajansı

- 750 gr. kıyma
- 1 ufalanmış bayat ekmek
- 2 soğan
- 2 yumurta
- 1 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı fındıkyağı
- 1 demet maydanoz
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı pulbiber
- 1 tatlı kaşığı tuz

Soğanlar ince ince doğandıktan sonra köfte için kullanılacak diğer malzemelerle birlikte geniş bir kaba konularak iyice karıştırılır.

Hazırlanan köfte malzemesinden yumurta büyüklüğünde parçalar koparılarak avuç içi yardımıyla unlanmış düz bir zemin üzerinde parmak kalınlığında ve bir parmaktan daha uzun olacak şekilde köfteler elde edilir. Kızartma işlemine hazır olan köfteler kızdırılmış fındık yağında kızartılarak servis edilir.

Not: Fındık yağı, köfteler daha yumuşak olsun diye tercih edilir.

