



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEŞAN KÖFTESİ (EDİRNE)

1 kg et (Dana kaburgadan)

1 tatlı kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı tuz

Et satırla minik parçalara gelene kadar kıyılır. Tuz ve karabiber eklenir, bütünleşene kadar yoğrulur. Küçük limon kadar parçalar alınır. Yassı biftek şekli verildikten sonra meşe odunu mangalda pişirilir.
