



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİMYONLU KÖFTE

"Kitabüt Tabbahin" 13. yy. el yazması yemek kitabı
Günümüze Uyarlayan: Osman Güldemir

Kıyma - 220 gr.
Tuz 1 tatlı kaşığı 6 gr.
Karabiber ½ tatlı kaşığı 1 gr. (Toz)
Soğan 1 orta boy 75 gr. (Çok ince kıyılmış)
Kimyon ½ tatlı kaşığı 1 gr. (Toz)
Soğan 1 orta boy 75 gr. (Piyazlık doğranmış ve maydanozla harmanlanmış)
Maydanoz ¼ dem 15 gr. (İnce kıyılmış)

Kıyma tuz, karabiber, soğan ve kimyon ile yoğrulur.
Izgarada kızartılır ve üzerine soğan-maydanoz piyazı koyulup tüketilir.

Not: Orijinal metinde siğir veya koyun kıymasından istenenin kullanılabileceği yazmaktadır. Ancak bu uygulamada siğir kıyması kullanılmıştır. Orijinal metinde tava içersinde yağ ile kızartmanın da mümkün olduğu belirtilmektedir.

