



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRKLARELİ KÖFTESİ

<https://www.kulturportali.gov.tr>

1 Kg kıyma (erkek dana kaburgasından, dananın merada gezer olması, doğada besleneni makbuldür)

½ ekmek

1 baş ufak soğan

Az bir miktar tuz

Az bir miktar kuzu boşluğu

Yukarıdaki malzemeler karıştırılarak kıyma makinesinden geçirildikten sonra dolapta 1 gün bekletilir. Bu sürenin sonunda 1 tanesi ortalama 18-20 gr olacak şekilde ana kıymadan elle koparılır ve tam yuvarlak olmayacak biçimde, hafif basık ve uzunca olarak şekillendirilir. Şekillendirilmiş köfteler buzdolabında bekletilir. Müşteri siparişi üzerine dolaptan çıkarılan köfteler odun kömürü ateşinde ızgara üzerinde pişirilir. Yağlanmış ızgarada pişirilen köfteler, pişirilme sırasında kurutulmadan, yumuşak olarak ve kıymanın yağı ile suyu köftenin içinde kalacak şekilde pişirilir. Servis; Porsiyon ve gram olarak sipariş edilir. Porsiyon (ortalama 140 gr. kıyma) 8 adet köfteden oluşur.. Müşteri önüne tabakta gelen köfte ile birlikte, ızgarada köftenin yanında sendirilmiş yeşilbiber, ayrı bir tabakta domates/biber sosu ve tercihe göre koyun yoğurdu ile yenir.

