



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTE EKMEK

Köfte için:

500 gr dana kıyma

1 adet kuru soğan (rendelenmiş)

1 diş sarımsak (ezilmiş)

1 dilim bayat ekmek içi (ufalanmış veya 2 yemek kaşığı galeta unu)

1 adet yumurta

1 çay kaşığı kimyon

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı kırmızı pul biber

1 çay kaşığı tuz

1 tutam maydanoz (ince kıyılmış)

Servis için:

Ekmek (somun, pide ya da yarım ekmek)

Marul yaprakları

Domates dilimleri

Soğan halkaları

Acı biber turşusu (isteğe bağlı)

Ketçap ve mayonez (isteğe bağlı)

Bir kabin içine kıymayı, rendelenmiş soğanı, sarımsağı, bayat ekmek içini, yumurtayı ve baharatları koyun.

Kıyılmış maydanozu da ekleyip tüm malzemeleri iyice yoğurun. Harcın lezzetli olması için en az 5-10 dakika yoğurmak önemli. Hazırladığınız harcı 15-20 dakika dinlenmeye bırakın.

Dinlenen köfte harcından ceviz büyüklüğünde parçalar alın ve elinizle yuvarlayıp hafifçe bastırarak köfte şekli verin.

Köfteleri tercihinize göre ızgarada, tavada ya da mangalda pişirin. Her iki tarafını da güzelce kızartın.

Ekmekleri ortadan ikiye kesip içine marul, domates, soğan halkaları ve pişirdiğiniz köfteleri yerleştirin. İsteğe bağlı olarak ketçap, mayonez veya acı biber turşusu ekleyebilirsiniz.

Sıcak bir şekilde servis yapın.

