



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAÇ KÖFTESİ

<https://acunn.com>

600 gr kıyma (dana döş ve kuzu eti karışık)
1 yemek kaşığı ayçiçek yağı
6 dilim bayat ekmek içi (ıslatılmış)
1 adet küçük boy kuru soğan
1 çay kaşığı tuz, karabiber
1 tatlı kaşığı kimyon

Kabuk kısımlarını aldığınız bayat ekmek için suyla ıslattıktan sonra yumuşaması için bir kenarda bekletin. Kuru soğanı çok küçük parçalar halinde kesin. Dana ve kuzu eti karışık orta yağlı kıymayı derin bir karıştırma kabına alın.

Kıymayı, küçük parçalar halinde kesilmiş kuru soğan, ayçiçek yağı, tuz, karabiber ve kimyon ilavesiyle karıştırın. Suda beklettiğiniz bayat ekmek içinin suyunu tamamen sıktıktan sonra köfte harcına ekleyin.

Tüm malzemelerini kattığınız köfte harcını 15-20 dakika kadar yoğurun. Macun kıvamına gelen köfte harcını, buzdolabında en az 40 dakika kadar dinlendirdikten sonra ceviz büyüklüğünde parçalara ayırın.

Elinizi suya batırdıktan sonra köftelere yassı şekli verin. Önceden yağlanıp kızdırılmış bir ızgara ya da tercihen döküm bir tavada arkalı önlü ters çevirerek yüksek ateşte pişirin.

Piyazlık doğranmış kırmızı soğan ve maydanozla ekmek arası servis edebilirsiniz.

