



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MELKİ KÖFTESİ (ÇANAKKALE)

Çanakkale İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

½ kg melki
1 adet soğan
Yarım su bardağı un
Yarım demet maydanoz
1 çay kaşığı nane
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
Yarım çay bardağı zeytinyağı

Melki birkaç kez yıkandıktan sonra rendelenir. Soğan, maydanoz ince ince doğranıp, tuz, karabiber, nane, un, rendelenmiş melki ile karıştırıldıktan sonra, elle yoğrulur. Tepsi yarım çay bardağı zeytinyağı ile yağlanır. Hazırlanan harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar alınarak, köfte şekline getirilir ve yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine yarım çay bardağı zeytinyağı daha gezdirildikten sonra fırına verilir. Üstleri kızardığında, fırından alınarak servis edilir.

