



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİDİTEY KÖFTE (ROMEN)

250 gram siğir eti
250 gram koyun eti
80 gram kuyruk yağı
40 gram koyun böbrek yağı
3 kahve kaşığı tuz
1 kahve kaşığı kimyon
1 kahve kaşığı yenibahar
1 kahve kaşığı karbonat
1 kahve kaşığı karabiber
3 kahve kaşığı kekik
5 diş dövülmüş sarımsak
1/2 bardak su
1/2 kahve fincanı zeytinyağı

1 Kemikleri çıkarılmış olarak tartılmış 250 gram siğir eti, 250 gram koyun eti, 80 gram kuyruk yağı, 40 gram böbrek yağını beraberce dört beş defa et makinesinden geçirmek suretiyle kıyma yapmalı, sonra bu karışım kıymaya 3 kahve kaşığı tuz, 1 kahve kaşığı kimyon, 1 kahve kaşığı yenibahar, 1 kahve kaşığı karbonat, 1 kahve kaşığı karabiber, 3 kahve kaşığı kekik, 5 diş dövülmüş sarımsak ile azar azar olmak üzere 1/2 bardak da su ilâve ederek, bunları en aşağı 20 dakika yoğurmalı ve içine fazla su katılmış olması dolayısıyla yumuşakça olan bu kıymaları, buzdolabındaki buzlüğün altında 3 saat kadar bırakmak suretiyle kıymaların katışmasını sağlamalıdır.

2 Sonra iyice katışmış olan bu kıymalardan İrice ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak, zeytinyağlanmış iki avuç içinde yuvarla-malı ve üstlerine bastırarak suretiyle yarım parmak inceliğinde yassılt-tıktan sonra üstlerine hafifçe zeytinyağı sürmelidir.

3 Daha sonra yassıltmış ve yağlanmış olduğumuz bu köfteleri, harlı, fakat alevli olmayan odun kömürü ateşinin 3 - 4 parmak üstünde bir yerine oturtulmuş tel ızgaraya yerleştirmeli (ızgaranın tellerini yağladıktan sonra yerleştirmelidir) ve köftelerin bir tarafları kızardıktan sonra diğer taraflarını çevirmek suretiyle bunları 4-6 dakika kadar pişirmeli, sonra da ılıkça tabağa alarak servis yapmalıdır.