



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİSHUİ (FAS)

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

400 gram orta yağlı sığır kıyması,
3 diş sarımsak,
1 limon,
1 çay kaşığı kimyon,
1 çay kaşığı tarçın,
5 baş dövülmemiş karanfil,
1 tutam karabiber,
yeteri kadar tuz,
6 çorba kaşığı zeytinyağı,
1 marulun göbek tarafı,
1 salatalık olgun domates.

Yapımı: Sarmısağı havanda dövmeli ve kıymaya katmalı. Tuzunu, biberini ve kimyonunu serptikten sonra kıymayı iyice yoğurmalı. Karışım iyice yoğurulduktan sonra ceviz iriliğinde parçalara bölmeli ve suda ıslatılmış avuç içinde yassılaştırmalı.

Kuvvetli bir odun kömürü ateşinin beş parmak yüksekliğine ızgarayı oturtmalı. Izgara iyice kızınca önce ızgarayı yağlamalı. Sonra zeytinyağına batırılan köfteleri ızgaraya dizmeli. Köftelerin önce bir yüzlerini nar gibi kızarıncaya kadar pişirmeli, sonra öbür yüzlerini çevirmeli ve bu yüz de aynı biçimde kızartmalı. Pişen köfteleri sıcak bir yerde tutulan servis tabağına yerleştirmeli.

Beri yanda bir kâseye yarım limon suyuyla 4 çorba kaşığı zeytinyağını dökmeli. Buna yeni dövülmüş tarçınla karanfili serptikten sonra karışımı iyice çırparak karıştırmalı.

Kalan yarım limonu dilimlere doğrayıp marul göbeği yaprağı ve domates dilimleriyle servis tabağını süsledikten sonra servis yapmalı. Salçayı, köfteleri tabaklara dağıttıktan sonra dökmeli.