



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİTİTEY KÖFTE

1 iri diş sarımsak
2 çay kaşığı tuz
400 gr. koyun kıyması
1/2 çay kaşığı kimyon
1/3 çay kaşığı karabiber
1/3 çay kaşığı kırmızı biber
2-3 çorba kaşığı soğuk su
1 su bardağı un
1 su bardağı rafine çiçek yağı
ketçap
hardal

Sarmısağı 1 çay kaşığı tuzla birlikte dövüp ortajboy bir kaba aktarın. Aynı kaba kıymayı, kalan bir çay kaşığı tuzu, kimyonu, karabiberi ve kırmızı biberi de ilave edin. Ayrı bir kaptaki bol suda ıslatılmış ekmeği sıkıp suyunu iyice süzdürdükten sonra ufalayarak kıymanın bulunduğu kaptaki malzemenin üzerine serpiştirin. Malzemenin tümüne iki-üç çorba kaşığı soğuk suyu da kattıktan sonra 10 dakika kadar iyice yogurun. Yayvan bir kaba elenmiş unu koyun. Harçtan küçük ceviz iriliğinde parçalar koparıp yuvarladıktan sonra una bulayın. Tavada rafine çiçek yağını kızdırın. Yağ kızınca, una bulanmış köfteleri, fazla unlarını silkeledikten sonra, tavaya atıp her tarafları nar gibi oluncaya kadar kızartın. Köfteleri kâğıt peçete üzerine çıkartıp fazla yağlarını süzdürün. Köfteleri, altına kâğıt peçete ya da dantel kâğıt serili bir servis tabağına aktarıp üzerlerine kürdan batırarak, ketçap ve hardalla birlikte servis yapın.

