



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİTİTİ KÖFTE

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

1200 g dana veya siğir eti kıyması
1500 kg koyun veya kuzu eti kıyması (orta yağlı)
1.5 kg ıslatılıp sıkılmış bayat ekmeğ içi
500 g soyulup dörde bölünmüş soğan
1 çay kaşığı kimyon
2 demet ince kıyılmış maydanoz
2 diş dövülmüş sarımsak
1 tatlı kaşığı karabiber
3 yumurta, tuz
Diğer gereçler:
2 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı kekik
200 g tereyağı
1 litre sıvı yağı

Yumurta, su ve tuz hariç, tüm malzeme karıştırılır.
Kıyma makinasından iki kez geçirilerek tepsiye alınır.
İçine yumurtalar kırılır.
Eller ıslatılarak iyice özleşene kadar yoğrulur.
Köfteler fındık büyüklüğünde parçalara bölünerek iki el arasında yuvarlanarak tepsiye konur.
Üzerilerine un serpilerek köfteler tepsi üzerinde ileri geri sallayarak una bulanır.
Kızdırılmış yağa birazı atılarak ve kevgirle karıştırılarak kızartılır ve süzgece alınır.
Tavada tereyağı kızdırılır, köfteler ilave edilerek karıştırılır ve köftelerin tereyağına bulanmaları sağlanır.
Kekik serpilerek servis yapılır.