



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ODUN KÖFTE (SALİHLİ MANİSA)

Milli Eğitim Bakanlığı

1 kg koyun ya da kuzu kıyması
1 yemek kaşığı tuz
1 yemek kaşığı un
20 adet sivri yeşilbiber
4 adet domates
Servisi için:
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı toz biber

Kıyma, un ve tuzla birlikte 5-10 dakika yoğrulur.
Kıvamı geldikten sonra şişlere sarılarak elle düzeltilir.
Önceden hazırlanan meşe dalı odunlar ocakta yakılır.
Köfte odunun közünde pişirilir. Odun yanda yanmaya devam eder.
Aynı közde domates ve biberler de közlenir.
Köfte, yanında közlenmiş domates, közlenmiş biber, isteğe göre de baharat ile servis edilir.

