



PAMUK KÖFTE

www.sefabdullahusta.com

500 gr. kıyma
Yarım adet kuru ekmek içi
1 çay bardağı su
2 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karbonat
1 çorba kaşığı limon suyu
2 adet orta boy soğan

Kıymamızın üzerine rondodan geçirdiğimiz bayat ekmek içini, suyu, tuzu, yine rondodan geçirdiğimiz soğanı ve en son ayrı bir kapta karıştırdığımız limon suyu ve karbonatı ekliyoruz. Bütün malzemelerimizi yoğuruyoruz. Küçük yuvarlak köfteler yapıp üzerini streçleyerek dolapta en az 9 saat bekletiyoruz. Tavamıza hafif yağ koyup güzelce pişiriyoruz.

