



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİDELİ KÖFTE (BURSA)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

500 gr Kıyma
3 Adet Kebaplık Küçük Pide
250 gr Tereyağı
250 gr Yoğurt
1 Çay Kaşığı kimyon
1 Çay Kaşığı Karabiber
Tuz
Domates Salçası

Kıyma ekmek ile makinede çekilerek buzdolabında bir gün bekletilir. Ertesi gün kimyon ve karabiber ile yoğrularak köfte hamuru hazırlanır. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak yassı köfteler yapılır. Izgarada veya kömür ateşinde köfteler kızartılır. Aynı ızgarada yada mangalda pideler de kızartılarak küp şeklinde doğranır ve servis tabağına yerleştirilir. Pidelere üzerine kızarmış köfteler, tabağın kenarına yoğurt konur, köftelerin üzerine salçalı sos ve kızgın tereyağı ilave edildikten sonra servis yapılır.

Not: Bursa merkez Kayhan mahallesinde pideli köfte satan dükkanlarda yapılmaktadır.

