



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PİDELİ KÖFTE (BURSA)

Bursa Turizm Platformu

500 gr. Kıyma  
1 Çay Kaşığı Kimyon  
1 Çay Kaşığı Karabiber  
Tuz  
Domates Salçası  
250 gr. Tereyağı  
250 gr. Yoğurt  
3 Adet Kebablık Küçük Pide

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 ya da mangalda pideler de kızartılarak küp şeklinde doğranır ve servis tabağına yerleştirilir. Pidelerin üzerine kızarmış köfteler, tabağın kenarına yoğurt konur, köftelerin üzerine salçalı sos ve kızgın tereyağı ilave edildikten sonra servis yapılır.

